

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Suprême de volaille à l'émulsion de romarin



Cook'n Jazz

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 4 filets de poulet (demandez à votre volailler de bien les aplatir pour pouvoir les rouler)
- 2 cs de [confiture d'oignon](#)
- 4 branches de romarin
- 30 g de chapelure
- 2,5 cl de vinaigre de cidre
- 1 échalote
- 5 cl d'huile de pépin de raison

### **Réalisation :**

- Badigeonnez de la confiture d'oignon sur les blancs et ajoutez un peu de romarin
- Roulez les dans du papier transparent alimentaire et serrez les bien de façon à en faire des petits boudins
- Pelez l'échalote, et mixez la avec le romarin équeuté, la chapelure et la vinaigre
- versez petit à petit l'huile de pépin de raison tout en continuant à mixer et réservez au frais
- Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole et faites pocher les blancs de poulet 10 mn
- A l'issue, otez le papier transparent et coupez les blancs en rondelles de 1 cm de largeur
- Dans une assiette, disposez l'émulsion au romarin, puis les suprêmes par dessus