

# CHABLIS

## *Suprême de poulet contisé à l'estragon, sauce blanche au chablis grand cru et poêlée de haricots verts aux échalotes*

### **Ingrédients pour 6 personnes**

6 suprêmes de poulet,  
1 branche d'estragon,  
60 g de beurre,  
12 g de farine,  
15 cl de Chablis Grand Cru,  
10 cl d'eau,  
3 cl d'huile d'olive.

### **Pour la garniture**

800 g de haricots verts,  
10 g de gros sel,  
3 oignons nouveaux,  
40 g de beurre,  
Sel, poivre.

Temps de préparation : 30 minutes  
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

### **Accord vin :**

***Chablis Grand Cru Bougros 2008 - Domaine William Fèvre***



### **Recette**

Décoller légèrement la peau des suprêmes de volaille et insérer dessous les feuilles d'estragon.

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, colorer côté peau les volailles préalablement assaisonnées, puis les retourner ensuite et les cuire à feu doux à couvert durant 5 minutes. Les réserver. Ajouter le beurre dans la même poêle et le faire fondre, puis ajouter la farine. Cuire doucement le beurre sans le colorer, puis verser le Chablis Grand Cru et l'eau. Mélanger et faire bouillir la sauce quelques minutes. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter la volaille dans la poêle et la maintenir au chaud.

Pendant ce temps, faire bouillir une grande casserole d'eau avec du gros sel. Équeuter les haricots verts et les émincer en biseaux, puis les cuire "al dente" dans l'eau bouillante. Les refroidir ensuite dans de l'eau froide.

Laver les oignons nouveaux, les éplucher et les émincer en fines lamelles.

Dans une poêle avec une noisette de beurre, faire suer les oignons nouveaux à feu moyen. Saler et cuire 4 à 5 minutes, puis ajouter les haricots verts et rectifier l'assaisonnement.

Servir les suprêmes de poulet avec les haricots verts et les napper de sauce blanche.

### **Le plus du chef :**

Vous pouvez aussi mixer la sauce avec un peu de foie gras pour un effet très gourmand !

### ***Commentaires de dégustation :***

Vin à la robe jaune or légèrement teintée de vert, d'une brillance et d'une limpidité irréprochables. Son nez plaisant, intense et d'une qualité exemplaire, laisse apparaître d'élégantes senteurs de fruits mûrs et de fruits secs sur lesquelles viennent s'appuyer de fines notes miellées et épicées.

Par son équilibre, sa corpulence et sa finale tendue, la bouche s'accommodera à la perfection avec la texture crémeuse de la sauce blanche, alors que ses arômes se mêleront harmonieusement à ceux de l'estragon et de la garniture de ce suprême.