

Suprême de volaille aux truffes noires

- Recette pour 6 personnes -

Difficulté : facile

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 3 suprêmes de volaille (fermier de préférence)
- 50 g de truffes noires
- 600g de pâte feuilletée
- 500g de pommes de terre moyennes
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de sésame blond
- Sel, poivre

Préparation

Couper la pâte feuilletée de la taille des suprêmes en laissant 3 cm autour.

Saler et poivrer les suprêmes, les poser au centre des morceaux de pâte et les enrouler.

Fouetter les jaunes avec 1 cuillerée à soupe d'eau, en badigeonner toute la surface de la pâte, puis la poudrer de graines de sésame et laisser reposer 1 heure au frais.

Allumer le four à 200°C. Peler les pommes de terre, les couper en deux, les poser dans un plat à four, les mettre à cuire 15 minutes, puis les retirer du four et réserver au chaud.

Poser les suprêmes dans un autre plat, mettre au four et laisser cuire 12 minutes.