

Géline de Touraine

rôtie à la truffe,
polenta crémeuse aux noisettes



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

• 4 suprêmes de Géline de Touraine

POUR LA SAUCE :

- 200 ml de bouillon de volaille
- 50 ml de cognac
- 30 gr de beurre
- 10 gr de truffes

POUR LA POLENTA :

- 200 gr de polenta fine
- 20 gr de beurre
- 100 gr de noisettes
- 350 ml de lait demi-écrémé
- 200 ml de crème entière liquide
- 20 gr de truffes
- sel et poivre



PRÉPARATION DES GÉLINES :

- Dans la cocotte **1**, faire revenir les suprêmes dans un beurre fondu et préchauffer le four à 180°.
- Puis enfourner les suprêmes dans la cocotte durant 8 minutes.



PRÉPARATION DE LA SAUCE :

- Commencer par déglacer votre cocotte avec le cognac afin de récupérer les sucs de la viande.
- Ajouter le bouillon de volaille et laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.
- Monter la sauce au beurre, assaisonner et râper la truffe.

PRÉPARATION DE LA POLENTA :

- Dans la casserole **2**, faire frémir la crème et le lait puis verser la polenta en pluie sur ce mélange.
- Remuer pendant 12 minutes à feu



- doux, assaisonner de sel et poivre.
- Terminer en incorporant le beurre, les éclats de noisettes et la truffe râpée.



"Un vin rouge sera en accord parfait avec cette viande"

L'astuce  du Chef..

VOUS POUVEZ FAIRE REVENIR LA GÉLINE À LA POËLE, **3 À FEU DOUX... C'EST LA MEILLEURE SOLUTION POUR UNE PRÉPARATION LORSQUE VOUS VOUS FAITES UN DINER EN AMOUREUX !**

1 Set de 2 cocottes émaillées



2 Casserole aluminium forgé aspect pierre revêtement antiadhésif



3 Poêle aluminium forgé aspect pierre revêtement antiadhésif

