

SUPREME DE VOLAILLE FLAMBE AU PEKET EN CREME D'ESTRAGON

1. Ingrédients pour 4 couverts

- **600 gr. de filet de suprême de poulet**
- **1 dl de pèket**
- **2 dl de crème fraîche**
- **1 poignée d'estragon frais ou ½ cuiller à soupe**
- **sel & poivre**
- **25 gr. de beurre**
- **12 pommes de terre (charlotte)**

2. Service

- saler et poivrer les filets dans le beurre, réserver sur assiette (sous alu)
- dégraisser la sauce, ajouter la crème fraîche et l'estragon, faire réduire (réserver un peu d'estragon pour la garniture)
- cuire les pommes de terre épluchées et lavées, les rissoler éventuellement

3. Envoi

- Dressage sur assiette chaude (sur le fourneau) individuelle : disposer les suprêmes, saucer autour des suprêmes
- Chauffer le pèket
- Flamber (avec prudence) au moment de servir
- Accompagnement éventuel (facultatif) : chicon braisé ou autres légumes au choix
- Garnir de pluches d'estragon (sur les filets)