

# Filets de poulet garnis de beurre de truffe



## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 6 filets (suprêmes) de poulet
- 600 g d'asperges vertes (surgelées)
- 1 petite boîte de pelures de truffe (15 g)/2 échalotes
- 160 g de beurre / 15 cl de crème liquide
- 1 cuil. de fond de volaille en poudre / 2 cuil. à soupe de madère
- 10 cl de vin blanc sec / Sel, poivre



Temps >>



Préparation  
30 min



Cuisson  
45 min

## Préparation

- Pelez et hachez les échalotes. Faites-les fondre dans une casserole avec une noix de beurre. Ajoutez les pelures de truffe, leur jus et le madère. Salez, poivrez, laissez réduire pour qu'il n'y ait plus de liquide.
- Laissez refroidir, puis travaillez cette préparation avec 100 g de beurre mou.
- Façonnez ce beurre de truffe en forme de saucisson, emballez-le dans du film étirable et faites-le durcir au réfrigérateur.
- Plongez les asperges pour 8 min dans un faitout d'eau bouillante salée. Égouttez-les.
- Faites une incision dans l'épaisseur des suprêmes, glissez-y une fine rondelle de beurre de truffe.
- Dans une sauteuse, faites revenir doucement les suprêmes 10 min avec une noisette de beurre, en les retournant souvent. Salez, poivrez, poudre de fond de volaille, mouillez avec le vin blanc, versez la crème, mélangez. Couvrez, laissez mijoter 10 min.
- Dans une poêle, saisissez les asperges 5 min à feu vif avec le reste de beurre. Placez-les avec la volaille dans un plat de service, nappez de sauce de la sauteuse.
- Coupez le reste de beurre de truffe en rondelles, posez-les sur les suprêmes et servez aussitôt.