



# Suprême de volaille au chorizo, pois gourmands et tomates confites

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

4 suprêmes de poulet

8 tranches de chorizo

Huile d'olive

Sel

Fleur de sel

Piment d'Espelette

5 g de tomates cerise

66,5 g de sucre en poudre

5 g de coriandre en grain

500 g de pois gourmands

5 cl d'eau

Décollez légèrement la peau de la volaille sans tout décoller.

Glissez délicatement 2 tranches de chorizo sous la peau.

Dans une poêle, très chaude faites colorer les suprêmes dans un filet d'huile d'olive, côté peau.

Assaisonnez en sel, poivre.

Retourner-les puis ajouter 1/2 verre d'eau.

Couvrez d'une feuille de papier alu et laissez cuire à feu doux 8-10 min.

Dans une casserole, mélangez 20 cl d'eau, le sucre et les grains de coriandre jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Incorporez les tomates cerise et faire cuire 1 min. Réservez sur une plaque chemisé de papier sulfuré.

Coupez vos pois gourmands en fine julienne puis faites les sauter dans un wok chaud avec un filet d'huile d'olive à feu vif.

Assaisonnez en sel, poivre.

Dressez vos assiettes selon vos goûts.

Parsemer vos suprêmes de volaille de fleur de sel et piment d'Espelette.

Bon appétit !