



# PICCATA DE VOLAILLE AU REBLOCHON

Pour 10 personnes

35 min de préparation

20 min de cuisson

## INGRÉDIENTS

### PICCATA DE VOLAILLE

Filet de poulet *	1 100 g
Yaourt à la grecque	210 g
Sel fin	10 g
Cumin moulu	0,2 g
Poivre du moulin	0,2 g
Huile d'olive	10 g

### RIZ CRÉMEUX

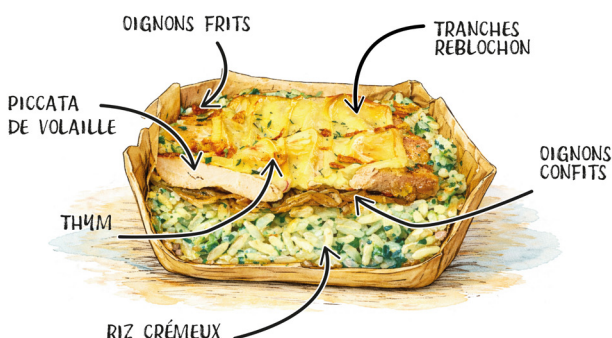
Riz blanc cuit *	1400 g
Persil haché *	50 g
Ciboulette hachée *	50 g
Crème 18% - Chef Raymond	630 g
Sel fin	20 g
Poivre du moulin	1 g
Échalote hachée *	100 g
Moutarde	15 g

### CONFIT D'OIGNONS

Oignons jaunes	280 g
Thym sec	1 g
Sel fin	3 g
Poivre du moulin	0,2 g
Sucre semoule	7,5 g

### Tranches reblochon

Thym déshydraté	40 tr
Oignons frits	2 g
	30 g



## PROGRESSION DE LA RECETTE

### PICCATA DE VOLAILLE

- La veille, préparer la marinade en mélangeant le yaourt à la grecque avec le sel, le poivre et le cumin.
- Enrober les filets de poulet décongelés avec la marinade. Filmer et laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit.
- Le lendemain, détailler les filets en tranches fines (piccata).
- Saisir les tranches de poulet dans une poêle chaude 2 minutes par face. Réserver.

### CONFIT D'OIGNONS

- Éplucher, laver et émincer les oignons.
- Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive, ajouter les oignons, les assaisonnements et le thym.
- Laisser compoter à feu doux pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient fondants. Réserver.

### RIZ CRÉMEUX

- Mélanger le riz cuit avec la crème, le beurre et l'assaisonnement à froid.
- Réserver.

### MONTAGE POUR 1 PORTION

Dans un panibois, disposer successivement :

- 200 g de riz crémeux
  - 20 g de confit d'oignon au thym
  - 110 g de piccata de poulet (environ 5 tranches)
  - 4 tranches de reblochon
  - 0,2 g de thym
  - 3 g d'oignons frits
- Cuire au four bouillonnant à 200 °C, en chaleur tombante, pendant 18 minutes.
- Laisser refroidir avant présentation en vitrine.

Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !  
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - [www.valae.fr](http://www.valae.fr)

\* Produit surgelé