



## GRAND BALLEAU Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LA RHUBARBE BIO  
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

### SUPREME DE POULET FARCI DE RHUBARBE A L'ERABLE

Dans une casserole, amener à ébullition 200 ml de sirop d'érable.

Ajouter les cubes de rhubarbe.

Cuire à feu moyen environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Passer le tout au chinois ou au tamis fin.

Le coulis obtenu (environ 150 ml) servira à confectionner la sauce, tandis que la pulpe sera utilisée pour farcir les poitrines de poulet.

Couper en deux les poitrines de poulet dans le sens de l'épaisseur (pour faire une pochette).

Poivrer légèrement l'intérieur, farcir de pulpe de rhubarbe, refermer les poitrines et les enfariner légèrement.

Dans une poêle chaude, verser l'huile et y faire dorer les poitrines, légèrement de chaque côté.

Terminer la cuisson au four préchauffé à 190° C pendant 10 min.

Faire chauffer le coulis dans une poêle.

Ajouter le sirop d'érable restant (environ 50 ml) et les baies de genièvre écrasées.

Cuire environ 2 minutes et incorporer le beurre non salé.

Déposer les poitrines farcies dans des assiettes et napper de sauce.

\* Ce plat s'accompagne de riz sauvage et d'asperges \*.



#### Ingrédients

4 poitrines de poulet désossées, sans peau

500 ml de rhubarbe en cubes de 2,5 cm

250 ml de sirop d'érable

15 ml d'huile végétale

15 ml de beurre non salé

10 baies de genièvre

farine au besoin

sel et poivre au goût

