



Suprême de poulet aux endives

Pour 4 personnes: 2 petites endives, 4 tomates, 2 échalotes, 2 pamplemousses jaunes, 5-6 c. à s. de vermouth blanc sec, ou vin blanc, 1 c. à s. de beurre, 2 c. à c. de jus de citron, poivre et sel, 4 ou 8 blancs de poulet (500 g env.), 1 dl de crème, 30 g de beurre frais, 1 pincée de sucre.

Préparation: nettoyer les endives et les partager dans le sens de la longueur. **Garniture:** peler les tomates en spirale et former des roses (conserver la chair pour une salade ou une sauce). Hacher les échalotes, les blanchir dans le jus de citron et les 4 c. à s. de vermouth, puis les passer au tamis. Presser les pamplemousses.

Mettre cuire les endives dans 1 c. à s. de beurre, arroser avec le jus de citron. Assaisonner, couvrir et laisser au chaud 5 min. Dans une poêle, rôtir les blancs de poulet dans du beurre. Lorsqu'ils ont pris de la couleur, poivrer, saler et ajouter les endives bien égouttées. Faire réduire à feu doux env. 10 min. l'eau de cuisson, ajouter éventuellement 1 à 2 c. de vermouth. Sortir les blancs de poulet et les endives et les garder au chaud. Déglacer la poêle avec le jus de pamplemousse et l'eau de cuisson des endives et faire réduire de moitié. Ajouter la crème et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Y ajouter les flocons de beurre tout en remuant constamment avec une spatule en bois. La sauce doit être épaisse. Saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre.

Servir en répartissant la sauce sur des assiettes préalablement chauffées. Y déposer 1 à 2 blancs de poulet et une demi-endive. Garnir avec les tomates.

**Suprême de poulet
aux endives**

