



## **FILET DE POULET SAUCE BRILLAT SAVARIN**

### **Ingrédients : pour 10 personnes**

- 12 kg de filets de poulet
- 750 gr de Brillat Savarin
- 1 litre de vin blanc
- 250 gr de fond blanc de volaille
- 250 gr d'échalotes
- 2,5 litres de crème fraîche
- Sel et poivre



### **Préparation**

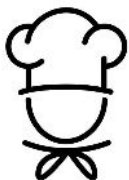
Faire saisir les filets de poulet sur chaque face dans une grande sauteuse.  
Ajouter les échalotes ciselées et les laisser fondre doucement.  
Déglicer avec le vin blanc pour décoller les sucs.  
Ajouter la crème fraîche et laisser réduire.

Ajouter alors le fromage et le laisser fondre doucement dans la sauce.  
Mixer la sauce pour obtenir une sauce crémée bien lisse et onctueuse.

Napper les filets de poulet avec la sauce crémée et mettre le tout au four à 80°C.

### **Dressage**

Servir à l'assiette avec une poêlée de légumes de saison ou des pâtes fraîches.



**Chef Éric GIRAUD**  
**Collège Clos de Pouilly à Dijon (21)**