Recette du moment de Nicolas Le Bec

Poitrine de volaille Fermière Côte de Blette à l'Origan Frais

Pour 4 personnes

Prévoir 2 suprêmes de volaille Fermière pochée dans un bouillon blanc, garder la cuisson mi-cuite.
Cuire dans un blanc deux côtes de Blette, blanchir ses feuilles.
Tailler les blancs de volaille en rectangle ainsi que les côtes de Blettes de la même taille
Monter les deux éléments intercalés comme la photo ci-dessous.
Assaisonner sel, poivre, origan frais.
Entourer dans le vert de blette puis dans une feuille de filo. Beurrer, mettre à cuire dans une poêle. Dorer puis couper en deux après cuisson. Servir dans un jus de rôti avec lamelles de champignons de Paris