






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 / 5
- Préparation :  2 min
- Cuisson :  20-25
- Difficulté : 



# SUPREME DE VOLAILLE DE BRESSE

## \*PRÉPARATION\*

Dorer les suprêmes, dans une cocotte, sur toutes les faces.

Vous pouvez, si vous le souhaitez ajouter de l'échalote émincée.

Assaisonner et couvrir la cocotte. Baisser le feu et laisser mijoter 20 à 25 minutes.

## \* IDEES D'ACCOMPAGNEMENTS \*

Pommes de terre sous toutes ses formes : purée bien beurrée, gratin dauphinois, criques, sautées ...

Petits pois frais ou haricots verts

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**