



Chausson de volaille à la fourme de Montbrison

Restaurant "La Roseaie"
Jean-Pierre Tholoniât
Montbrison

Les fiches recettes



Vins conseillés : Saint Véran (Bourgogne Blanc) / Chardonnay du Forez

Marché pour 4 personnes

- Fourme de Montbrison : 120 g, coupé en 4 tranches de 30 gr
- 4 escalopes de volaille fines de 60 gr chacune • 50 gr d'épinard frais • 1 tomate • 1 œuf

La pâte (Vous pouvez la remplacer par une pâte à pain ou une pâte brisée achetée dans le commerce)

- 125 gr de farine • 25 gr de beurre
- 1 c. à soupe rase de sésame grillé
- 1 pincée de levure • Sel • Curry

La sauce

- 1 citron non traité • 200 gr de bouillon (poule ou légumes) • 100 gr de beurre • 1 c. à café de farine

Pour réaliser la pâte, mélanger la farine, le beurre émiété, le sésame, une pincée de sel, une pincée de levure et un peu de curry. Sabler la pâte puis ajouter 65 g d'eau. Laisser reposer au minimum une demi-heure.

Plonger la tomate dans de l'eau bouillante quelques secondes, la sortir et enlever la peau. La coupée en 4 et l'épépiner.

Râper le zeste du citron et le presser. Réduire le mélange zeste jus à un volume de deux cuillères à soupe. Ajouter 200 gr de bouillon lié avec un beurre manié (20 gr de beurre et la farine mélangés dans une tasse) et réduire de moitié. Ajouter le reste du beurre et émulsionner au mixer. Garder au chaud dans un bain marie.

Étaler la pâte en 4 cercles de 15 cm de diamètre. Poser les escalopes puis l'épinard cru au centre de la pâte en laissant 2 cm de bord. Sur la moitié, poser un quartier de tomate puis la Fourme de Montbrison. Rabattre l'épinard puis l'escalope. Avant de fermer, étaler au pinceau de cuisine de l'œuf battu sur les bords pour coller le chausson et rabattre la pâte. Dorer à l'œuf et cuire au four chaud (200 / 220°C) 10 minutes. Laisser reposer 2 minutes avant de servir.

FOURME
A.O.C. de
Montbrison
La vraie nature du Forez

Riche en couleur,
douce au palais...



Syndicat de la Fourme de Montbrison A.O.C.
11 boulevard de la Préfecture 42600 Montbrison

☎ TŽl./ Fax : +33 (0)4 77 58 91 30

✉ e-mail : fourme-montbrison@wanadoo.fr

🌐 www.fourme-montbrison.com