https://www.cdcla.fr/actualites/dans-lassiette-du-chef-christophe-poirier/

# Dans l’assiette du chef Christophe Poirier

Entreprise
Lyons-la-Forêt

***Il existe de nombreuses pépites en Lyons Andelle, mais celle-ci est de taille. Au cœur du village de Lyons-la Forêt, le restaurant La Licorne Royale vous attend pour une expérience gastronomique unique. Et c’est en particulier dû au chef Christophe Poirier et sa brigade. Étoilé au guide Michelin depuis 2014 et lauréat du Prosper Montagné en 2015, Christophe fait ressortir le meilleur du territoire dans ses assiettes. À chaque saison, de nouvelles inspirations.***

***Nous l’avons suivi dans sa cuisine pour nous partager une recette made in Lyons Andelle, à refaire chez vous.***

## Suprême de volaille fermière parfumée à la cannelle, beurre à l’orange

*(Recette pour 4 personnes)*

**Ingrédients**

• 4 blancs de volaille fermière
• 300 g de champignons de Paris émincés

• 2 belles carottes taillées en mirepoix
• 1 gros oignon ciselé
• 4 petits batons de cannelle
• 1 verre à eau de jus d’orange
• 1 verre à eau de bouillon de volaille
• 100 g de beurre à diviser en deux
• sel et poivre

Faire sauter, dans 50 g de beurre, les morceaux de volaille préalablement assaisonnés.
Démarrer la cuisson côté peau dans un sautoir. Une fois la coloration atteinte, tourner les morceaux, faire suer légèrement. Réserver.
Dans le même sautoir, ajouter l’oignon ciselé et les carottes taillées. Faire suer à nouveau. Ajouter les champignons émincés puis les bâtons de cannelle.
Poser les volailles sur la garniture.
Déglacer avec le jus d’orange et le bouillon.
Couvrir le tout pour une cuisson de 15 min à feu doux.

**Sauce**

Débarrasser les poitrines de volaille et les laisser reposer sous un papier aluminium, puis la garniture en gardant le jus de cuisson dans le sautoir avec la cannelle.
Monter la sauce avec le reste des 50 g de beurre restant au jus de cuisson.
Rectifier l’assaisonnement si nécessaire.

**Dressage**

Déposer la garniture dans le fond de l’assiette.
Tailler à votre convenance les poitrines de volaille puis arroser de sauce.

## Retrouvez la suite du reportage sur le chef Christophe Poirier en vidéo

**Restaurant La Licorne Royale***
27 place Benserade 27480 Lyons-la-Forêt
+33 (0)2 32 48 24 24
www.hotel-licorne.com