

Juliette Greco

"Suprême De Volaille Aux Crevettes"

Visit "[Suprême De Volaille Aux Crevettes](#)" on MotoLyrics.com

(Marius Constant/Juliette Gréco/Michel Legrand)

Suprême de volaille aux crevettes

Enlève peau et os des pièces de volaille
Excepté les os des bouts des ailes
Fais sauter au beurre comme deux escalopes
Feu modéré pendant vingt minutes, couvre en fin
de cuisson
Dresse sur le plat de service chauffé, maintiens au
chaud
Ajoute dans le plat de cuisson
Les crevettes qui auront macéré au cognac
Puis ma béchamel légère et onctueuse
Additionne d'un soupçon de concentré de
tomate
Pour teinter de rose tréfle
Nappez les suprêmes de cette préparation
Et servez entourés de croûtons passés au beurre.

Mon commentaire : faites préparer ces ailes
Qui sont évidemment les quartiers avants du poulet
Par votre volailler, il faudra compter trois petits poulets
à servir (les) cuisses pour un autre plat
Plus familial, un poulet chasseur, par exemple
Vous pourrez préparer la béchamel à l'avance
Pour gagner du temps, pour le reste, aucun problème
C'est un plat gastronomique.

Visit [Juliette Greco](#) page on MotoLyrics.com, to get more lyrics and videos.