

Premier cours de cuisine en vidéo live du Chef Etchebest sur sa chaîne YouTube

Il y a quelques jours je vous annonçais le Premier cours de cuisine en vidéo live du Chef Etchebest sur sa chaîne YouTube qui a eu lieu aujourd'hui. Et bien sûr j'ai suivi la recette avec beaucoup d'intérêt! Le Chef nous a proposé des **suprêmes de volaille, ragoût de panais et jus d'estragon**... Le cours a duré une heure et j'ai donc cuisiné en suivant ses conseils et astuces et bien sûr on s'est tous régalé... Pour ceux qui aurait manqué ce chouette moment de partage et de gourmandise voici la vidéo complète de cette recette que je vous recommande car simple mais tellement bonne comme tous les plats de ce meilleur ouvrier de France!

Pour connaître la prochaine date de la nouvelle recette on s'inscrit sur le site du chef en cliquant [ici](#).

Ingédients pour 4 personnes:

- 4 suprêmes de poulet avec la peau (et si possible le manchon)
- 100 g de poitrine de porc Noir de Bigorre (ou du lard à défaut)
- 400 g de panais
- 50 cl d'huile d'arachide
- 70 g de beurre
- 30 cl de vin blanc
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 citron
- 1 tête d'ail
- 1 oignon
- 4 branches de thym
- 1 branche d'estragon

- 1 pichet d'eau
- du persil plat

Ma réalisation de ce Premier cours de cuisine:



Premier cours de cuisine en vidéo live du Chef Etchebest sur sa chaîne YouTube

La recette complète en vidéo: