

Ballotines de foie gras & champignons

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 4 filets de poulet
- 150g de champignons de votre choix
- 4 petites tranches de foie gras cuit
- 20g de beurre
- 1cs d'huile
- 2cc de fond de veau
- 2cs de crème fraîche
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : une sauteuse, du film alimentaire, une casserole et un rouleau à pâtisserie!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Nettoyer les champignons et les hacher grossièrement.
- Faire revenir les champignons avec 1 pincée de sel et 2 de poivre dans la moitié du beurre pendant 10 min à feu moyen.
- Déposer les filets de poulet entre 2 feuilles de film alimentaire et les aplatir en tapant dessus.
- Retirer le film puis répartir le foie gras sur chaque suprême et les champignons.
- Refermer en forme de ballotine et envelopper dans du film alimentaire en serrant à chaque extrémité pour former un cylindre.
- Faire pocher les ballotines 6 à 8 min dans de l'eau frémissante ou à la vapeur.
- Laisser reposer 10 min, retirer le film puis les faire dorer 8 min dans une sauteuse dans le reste de beurre et l'huile.
- Retirer les ballotines et réserver.
- Déglacer le jus de cuisson avec le fond de veau + 10cl d'eau. Ajouter la crème.
- Servir les ballotines de poulet en tranches pour l'effet visuel !

Bon appétit !