

PAUPIETTES DE POULET FORESTIERES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 fines escalopes de poulet (les faire ouvrir par le boucher)

12 fines tranches de lard fumé

800 g de champignons de Paris

2 échalotes

2 gousses d'ail

1 œuf

Vin blanc

Crème fraîche

1 c à s de fond de veau

1 bouquet de persil

Emincer les échalotes et l'ail. Laver et couper les champignons en lamelles. Faire revenir les échalotes dans une poêle avec du beurre. Ajouter l'ail puis les champignons. Laisser l'eau des champignons s'évaporer. A la fin de la cuisson, ajouter le persil ciselé. Saler et poivrer.

Mixer environ deux tiers des champignons avec l'œuf. Conserver le reste des champignons pour accompagner les paupiettes.

Aplatir si besoin les escalopes avec un rouleau à pâtisserie.

Déposer la farce au centre et fermer la paupiette. L'entourer avec deux tranches de lard fumé. Puis attacher chaque paupiette avec 4 bouts de ficelle de cuisine.

Dans une cocotte, chauffer de l'huile et du beurre et faire revenir les paupiettes à feu vif pour qu'elles dorent. Déglacer avec du vin blanc et ajouter le fond de veau. Baisser le feu et poursuivre la cuisson environ 20 minutes.

Au moment de servir, ajouter de la crème fraîche dans la sauce et les champignons de Paris restants.

Anne Berthou / 14 octobre 2020