

Escaloppes de volaille farcies

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 petites (ou 2 grosses) escalopes épaisses
- 16 tranches fines de lard fumé
- 2 oignons
- un peu de vin pour déglacer le jus

Pour la farce ou duxelle:

- 4 beaux champignons de Paris
- 1 gros pot de crème fraîche
- 1 oignon
- Sel, poivre et muscade

Préparation de la farce : faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive puis y ajouter les champignons coupés très très petits. Attendre que toute l'eau se soit évaporée puis ajouter la crème, le sel, le poivre et une pointe de muscade. Laisser épaissir.

Faire une petite ouverture centrale sur la tranche de l'escalope puis tourner le couteau afin de séparer tout le centre de l'escalope ; attention de ne pas percer.

Avec une poche à douilles, farcir les escalopes généreusement puis retirer le trop plein.

Les enrober de tranches de lard fumé et les ficeler.

Faire rôtir environ 1/2h avec les 2 oignons émincés. Déglacer le jus avec un peu de vin.

Servir coupé en tranches.

Accord met et vin :

Un Brouilly ou un Juliéna ou Côtes-de-Provence rosé.