

ESCALOPES DE POULET FARCIES

Recette proposée par Nathalie de Beaumont



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** verre doseur

Ingrédients : 4 personnes

- 4 escalopes de poulet bien dodues - 250 g de châtaignes (sans jus, prenez un bocal en verre soit environ la moitié du bocal) - 2 boudins blancs - 100 g de foie gras - 200 g de champignons de Paris frais - 1 blanc d'oeuf - 1 cuillère à café d'épices du Trappeur - sel - poivre - 40 g de beurre - 40 g de farine fluide - 45 cl de vin blanc (deux verres à moutarde) - 2 cuillères à soupe de sirop d'érable - 1 cuillère à café d'épices du trappeur - 150 g de champignons de Paris frais - 10 cl de crème liquide

1. Préparation de la farce: Otez la peau des boudins blancs. Coupez-les en 4. Coupez le bout des pieds des champignons de Paris et rincez-les sous l'eau froide. Ensuite mettez dans la cuve transparente les champignons, les boudins blancs, le foie gras, les châtaignes, le blanc d'oeuf, les épices du Trappeur, salez et poivrez. Faites tourner le programme ROBOT pendant environ 2 min. Incisez les escalopes de poulet de façon à pouvoir les garnir de farce. Remplissez les escalopes de poulet de farce. Fermez avec un pique apéritif en bois.

2. Mettez la cuve inox sur le COOK EXPERT. Ajoutez 50 cl d'eau dans la cuve jusqu'au repère vapeur. Dans le panier Vapeur, disposez les filets de poulet. Fermez le couvercle et mettez le bouchon.

3. Préparation de la sauce: Coupez le bout des pieds des champignons de Paris et rincez-les sous l'eau froide. Coupez-les en deux. Démarrez le programme VAPEUR 15 min 110°C. Lorsque c'est terminé mettez dans la cuve inox : le beurre, la farine, le vin blanc, le sirop d'érable, les épices du Trappeur, salez, poivrez. Fermez le couvercle et démarrez le programme EXPERT 4 95°C 9 min. Au bout d'une minute, ajoutez les

champignons et remettez le bouchon. A une minute de la fin de cuisson ajoutez 10 cl de crème liquide par l'ouverture du bouchon. Servez les escalopes avec la sauce et du riz que vous pouvez cuire à la vapeur. Rincez les cuves avec de l'eau en démarrant le programme RINCAGE.

Cook Expert ■

Recette sur myculinarycurriculum.blogspot.fr

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Nathalie de Beaumont