



Ballottine de poulet

INGREDIENTS:

4 blancs de poulet ou filet de dinde,
100 gr de viande hachée,
2 blancs d'œufs,
200 gr de noixettes concassées ou autres,
20 gr de beurre
Sel, poivre

INGREDIENTS SAUCE:

125 gr de girolles,
10 gr de beurre,
1 gousse d'ail,
Une branche de thym,
50 ml de vin blanc,
200 ml de crème parvé,
Huile d'olive,
sel



PREPARATION

Bien ouvrir les filets de blanc de poulet et les étaler.
Saler et poivrer.
Étaler la viande hachée sur chaque filet.
Farcir avec légumes ou autres et quelques noixettes.
Rouler le tout en ballottine dans un film transparent, en serrant bien.
Faire cuire au bain marie pendant 10 mn.
Retirer le film alimentaire.
Dans une poêle, faire revenir un peu de beurre.
Battre les blancs en neige et tremper les ballottines de poulet.
Puis les enrober de noixettes et les faire revenir quelques minutes à la poêle.
Entre temps, mettre l'eau à chauffer avec du sel et faire cuire les tagliatelles.
Les égoutter et ajouter de l'huile d'olive.

PREPARATION de la sauce aux girolles

Mettre l'huile d'olive dans la poêle, verser les girolles avec une pincée de sel. Les faire revenir quelques minutes pour qu'ils rendent leur eau.
Enlever les girolles. En réserver quelques unes pour la décoration de votre plat.
Dans une casserole, verser un peu de beurre, l'ail écrasé, la branche de thym. Remettre les girolles et les faire suer 2 mn.
Ajouter le vin blanc et la crème, et laisser mijoter encore 2 mn.
Enlever l'ail et le thym, puis passer la sauce dans un mixeur.
Incorporer un peu de la crème champignons aux tagliatelles.

Verser une bonne portion de tagliatelles dans une assiette,
Couper la ballottine en rondelles et les déposer sur les tagliatelles.
Arroser de sauce champignons et mettre les girolles pour la décoration.
Servir chaud.