

ESCALOPES DE VOLAILLE A LA FARCE AU FOIE GRAS



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: environ 30 à 35 minutes

Pour un "rôti" fait avec 2 escalopes:

2 escalopes + 250 g de blancs de poulet

100 g de foie gras cru ou mi-cuit

70 g de mie de pain trempée dans du lait

12 abricots secs moelleux

80 g de pistaches vertes non salées hachées

2 càs de porto blanc (1+1)

1 œuf (facultatif, je ne l'ai pas mis)

Sel et poivre

1 pincée de muscade

1 noix de beurre

Couper les abricots secs moelleux et le foie gras en dés de la même taille.

Mixer la moitié des pistaches, garder les autres entières.

Hacher les 250 g de blancs de poulet finement avec la mie de pain. Ajouter une cuillerée de porto.

Mélanger tous les ingrédients et les assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Préchauffer le four à 80° (basse température).

Ouvrir les escalopes comme de portefeuilles, poser la farce sur l'une de ces escalopes et recouvrir avec l'autre pour que la farce soit bien enveloppée. Donner une forme de rôti et ficeler.

Dans une poêle, à feu moyen, faire revenir la viande de tous côtés sans coloration avant de la déposer dans un plat de taille adaptée et de la glisser dans le four environ 30 à 35 minutes. Retourner le rôti pendant la cuisson et l'arroser régulièrement avec le jus rendu.

Dès la fin de la cuisson, le laisser reposer couvert d'un papier d'aluminium environ 15 min dans le four éteint.

Finition et dressage:

Présenter l'assiette avec des tagliatelles de légumes (ici du panais) juste blanchies et éventuellement un risotto crémeux aux herbes. Couper des tranches assez épaisses et servir le jus recueilli à part en saucière.