

ROULES DE BLANCS DE POULET EN ROBE DE JAMBON ET SAUCE CHASSEUR



Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 à 2 gousses d'ail
- 20 g de beurre
- 400 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 250 g de vin rouge
- 1 c à c de thym
- 800 g de pommes de terre
- 4 blancs de poulet de 150 g environ chacun
- 8 tranches de jambon cru
- 400 g de champignons de Paris
- 4 branches de persil non humide

- Pour la sauce :
- 5 tiges de ciboulette
- 15 g de farine
- 60 g de crème fraîche
- poivre

Préparation :

- Mettre l'oignon coupé en deux et l'ail dans le bol et mixez 5 secondes à vitesse 5
- Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- Ajouter le beurre et régler 3 minutes à 90°, vitesse 2
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le cube de bouillon, 200 g de vin rouge et le thym et régler 10 minutes à température varoma, vitesse 1
- Pendant ce temps éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les mettre dans le panier de cuisson
- Couper les blancs de poulet en deux dans le sens de la longueur et rouler chaque demi-blanc dans une tranche de jambon
- Déposer les roulés sur le plateau du Varoma
- Laver les champignons et les couper en lamelles. En mettre une partie dans le varoma et le reste avec les roulés de poulet sur le plateau

- **A l'arrêt de la minuterie, ajouter l'eau dans le bol, insérer le panier de cuisson avec les pommes de terre, déposer le varoma avec les roulés et les champignons sur le bol et régler 30 minutes à température varoma, vitesse 1**
- **A l'arrêt de la minuterie, déposer les roulés de poulet et les légumes dans un plat de service et réserver au chaud**
- **Verser le bouillon dans un récipient et laver le bol**
- **Parsemer de persil, les pommes de terre réservées**
- **Mettre 250 g de bouillon réservé, 50 g de vin rouge et tous les ingrédients de la sauce dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5**
- **Régler 3 minutes à 100°, vitesse 2 et servir aussitôt**

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre " à table avec thermomix "

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>