



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Blancs de volaille aux épinards, sauce crémeuse aux girolles



- **Ingrédients** (pour 5) :

- * 5 escalopes de volaille
- * 600 g d'épinards frais
- * 150 à 200 g de foie gras crû
- * Sel, poivre

Pour la sauce (recette originale Mercotte) :

- * 2 échalotes
- * QS huile d'olive
- * 60 g de morilles séchées réhydratées une nuit dans de l'eau chaude 185 g de girolles en pot
- * 5 cl de vin blanc de champagne
- * 2 càs de porto blanc
- * 10 cl de fond de volaille maison réalisé avec 10 cl de jus de macération des champignons et 1 càc de fond Maggi
- * 20 cl de crème fraîche

- **Réalisation** :

- * Faites blanchir les épinards frais et réservez-les entre 2 torchons (ou papier absorbant).
- * Aplatir les escalopes de volaille et, au besoin, les émincer dans le sens de l'épaisseur.
- * Coupez cinq morceaux de papier film et déposez dessus : la valeur d'une escalopes de volaille, du sel, du poivre et des épinards.
- * Roulez les escalopes dans le papier film et fermez-les comme pour obtenir de gros bonbons bien hermétiques.
- * Faites cuire dans un cuit-vapeur 12 à 15 min.
- * Pendant ce temps, préparez la sauce : égouttez et rincez les champignons tout en récupérant et en filtrant le jus de macération.
- * Faites suer les échalotes hachées dans l'huile d'olive.
- * Ajoutez les champignons, le champagne et le porto.
- * Diluez le fond de volaille dans le jus de macération filtré et versez dans la casserole. Faites réduire de moitié.
- * Ajoutez la crème et laissez réduire.
- * Servez, sur des assiettes chaudes, les rouleaux découpés en biseaux, avec du riz et la sauce crémeuse aux champignons.