

**Petits tournedos de volaille bourbonnaise farcis et gratinés aux escargots,
aumônière de champignons sauvages**



(pour 4 personnes)

*200 g de champignons de Paris
100 g de têtes de pleurotes
50 g de trompettes de la mort séchées et réhydratées
100 g de girolles, 100 g de ceps
4 petites pommes de terre Rosevalt
4 feuilles de brick, 30 g de beurre
3 cs d'huile d'arachide
4 lanieres de vert de poireau
4 suprêmes de volailles complets (avec la peau et le petit filet mignon attaché)
100 g de duxelle de champignons
300 g de crêpe de porc
32 escargots de bourgogne moyens
Sel, poivre*

Pour le beurre d'escargots :
*250 g de beurre, 50 g de persil plat
3 gousses d'ail, 2 jaunes d'œufs*

Pour la sauce :
*60 g d'échalotes
100 g de jus de trompettes
5 cl de vinaigre de vin rouge vieux
200 g de fond brun de volaille*

Pour le beurre d'escargot, mélangez le beurre en pommade, les jaunes d'œufs, le persil et l'ail hache. Assaisonnez puis façonnez en rouleau d'un diamètre de 4 cm. Enveloppez-le dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

Dans une poêle, faites revenir les champignons au beurre sur feu vif pendant 5 minutes. Laissez refroidir. Huilez et assaisonnez les feuilles de brick. Disposez au centre une rosace de 5/6 rondelles de Rosevalt cuites à la vapeur puis recouvrez de champignons et refermez l'aumônière d'une lamelle de poireau blanchie. Disposez sur une plaque huilée et assaisonnée.

Incisez l'intérieur du filet de volaille sous le filet mignon puis farcissez sur la longueur de duxelle. Rabattez le filet puis entourez de crépine, formez un rouleau et ficeliez. Assaisonnez puis dorez au beurre à la poêle et enfin, enfournez 7 minutes à 250 °C. Laissez légèrement refroidir, ôtez les ficelles et tranchez en 8 tournedos. Posez sur une plaque huilée et assaisonnée. Recouvrez d'un escargot et d'une tranche de beurre d'escargot (3 mm).

Faites revenir les échalotes hâchées puis déglacez au vinaigre. Laissez réduire puis ajoutez le jus réduit et le fond de volaille. Cuisez doucement 5 à 10 minutes, assaisonnez et réservez au chaud.

Préchauffez le four à 250 °C. Enfournez les aumonières 3 minutes puis ajoutez les tournedos 3 minutes encore. Retirez et dressez sur l'assiette.

Source : Saveurs et terroirs d'Auvergne et Limousin paru aux éditions hachette
Recette proposée par Jean-Jacques Barbot, L'Alambic à Vichy pour Le Blog-Notes de Lolotte.