

# Boudins de poulet aux morilles



## Ingrédients :

500 g de blancs de poulet  
1 sachet de morilles surgelées  
3 jaunes d'œufs  
80 g de crème fraîche épaisse  
Sel et poivre  
2 blancs de poireaux  
3 échalotes  
Huile d'olive  
15 cl de crème fleurette

Dans le bol mettre les échalotes et les poireaux coupés en morceaux, donnez 2 coups de turbo, ajoutez 3 cas d'huile d'olive et chauffez 4.3 mn à 100 ° vitesse 2

A la sonnerie ajoutez le poulet en morceaux en 2 fois et mixez grossièrement, puis ajouter la crème épaisse et les jaunes d'œufs, salez et poivrez

Gardez les plus petites morilles, essorez et gardez le jus

Sur du papier film étalez l'appareil, mettre des morilles au milieu et formez un boudin

Tout cela peut se préparer la veille

Mettre 500 g d'eau dans le bol, on peut profiter de mettre un cube de bouillon et quelques légumes pour un potage, faire chauffer température varoma 4 mn, ajoutez les boudins dans le varoma et cuire 10 mn, si on met directement a froids compter 12 mn

Dans une casserole mettre le jus de morilles, ajoutez la crème fleurette sel et poivre, laissez réduire, a la dernière minute ajoutez les morilles juste pour les réchauffer, j'avais de la poudre de cèpes que j'ai rajouter dans la sauce



Imprimer la recette