

Blancs de poulet farcis aux champignons en croûte feuilletée

Les ingrédients pour 4 personnes :

170-200 g de champignons
huile d'olive
2 gousses d'ail
1 belle botte de persil plat
4 blancs de poulet de 200 g
500 g de pâte feuilletée
1 oeuf battu
2 c à s bombées de moutarde à l'ancienne
1 bon verre de vin blanc sec
15 cl de crème fraîche épaisse
Sel et poivre

Hacher les champignons (lorsque j'ai fait cette recette j'avais des girolles), une moitié grossièrement et l'autre finement. Les faire revenir avec l'ail haché dans un peu d'huile d'olive en remuant souvent. Au bout de 5 mn saler et poivrer et ajouter le persil haché. Laisser refroidir.

Mettre les blancs de poulet sur le plan de travail et les inciser profondément pour faire une poche. Farcir cette poche avec les champignons cuits.

Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné pour obtenir une bande de 45 cm sur 18 cm environ et partager en 4 morceaux identiques. Vous allez obtenir de longue bandes de 4-5 cm de large. Enrouler ces bandes autour des filets farcis et les dorer à l'oeuf battu. Faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 35 mn environ.

Pendant la cuisson des blancs de poulet, verser la moutarde et le vin blanc dans une casserole et faire bouillir quelques minutes pour que l'alcool s'évapore. Ajouter la crème et faire mijoter 5 mn. Saler et poivrer et retirer du feu.

Sortir les feuilletés du four et les trancher en 3. Les disposer sur les assiettes et napper de sauce. Servir en ajoutant éventuellement un filet d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>