

## *Paupiettes de Poulet aux Champignons et kiri*



### Ingrédients pour 4 personnes :

- . 4 escalopes de poulets
- . 4 fines tranches de poitrine fumée
- . 350 g de champignons de Paris
- . 1 échalote
- . 4 portion de Kiri
- . 40 g de beurre
- . 1 cuillère à soupe d'huile
- . sel et poivre

Nettoyer et hachez les champignons et l'échalote. Dans une poêle, chauffez 20 g de beurre et faites-y fondre l'échalote 2 minutes. Ajoutez les champignons. Les faire cuire 10 minutes environ.

Salez, poivrez légèrement les escalopes. Tartinez le centre de Kiri. Répartissez la farce tiédie. Roulez en paupiettes. Entourez chacune d'elles d'une tranches de poitrine fumée, puis les fermer avec des piques en bois ou ficelez-les.

Dans une cocotte, chauffez l'huile et le reste de beurre et faites dorer les paupiettes 10 minutes. en les retournant.

Versez 2 cuillères à soupe d'eau dans la cocotte. Couvrez. Laisser cuire 30 minutes, en les retournant en cours de cuisson.

Les servir bien chaudes nappées de leur jus de cuisson.