

## Cèpes de volaille sur lit de verdure



Pour 4 personnes

12 cèpes moyens et fermes  
6 escalopes de dinde (j'ai pris de la volaille)  
1 échalote, 1 bouquet de persil  
40 g de la chapelure  
2 cas de pignons  
20 cl de bouillon (je les ai cuits dans mon four vapeur)  
5 cas d'huile d'olive  
Sel et poivre

Détachez les pieds des cèpes et taillez en dès, pelez et hachez l'échalote

Chauffez 2 cas d'huile d'olive, ajoutez l'échalote et les dès de cèpes, salez et poivrez, hors du feu ajoutez la chapelure, les pignons et le persil ciselés, dans la poêle versez l'œuf battu en omelette, répartissez le mélange sur les escalopes, roulez en boudin bien serres, enveloppez dans un film alimentaire et cuire 10 mn à la vapeur (j'ai préparé mes boudins la veille)

Dans une poêle avec de l'huile mettre les échalotes ciselées et faire revenir les chapeaux de cèpes entiers, salez et poivrez.

Débarrassez les rouleaux de dindes du film et coupez en deux placez sur des assiettes et décorez de feuilles de persil mettre le chapeau et servir sur un lit de salade



Imprimer la recette