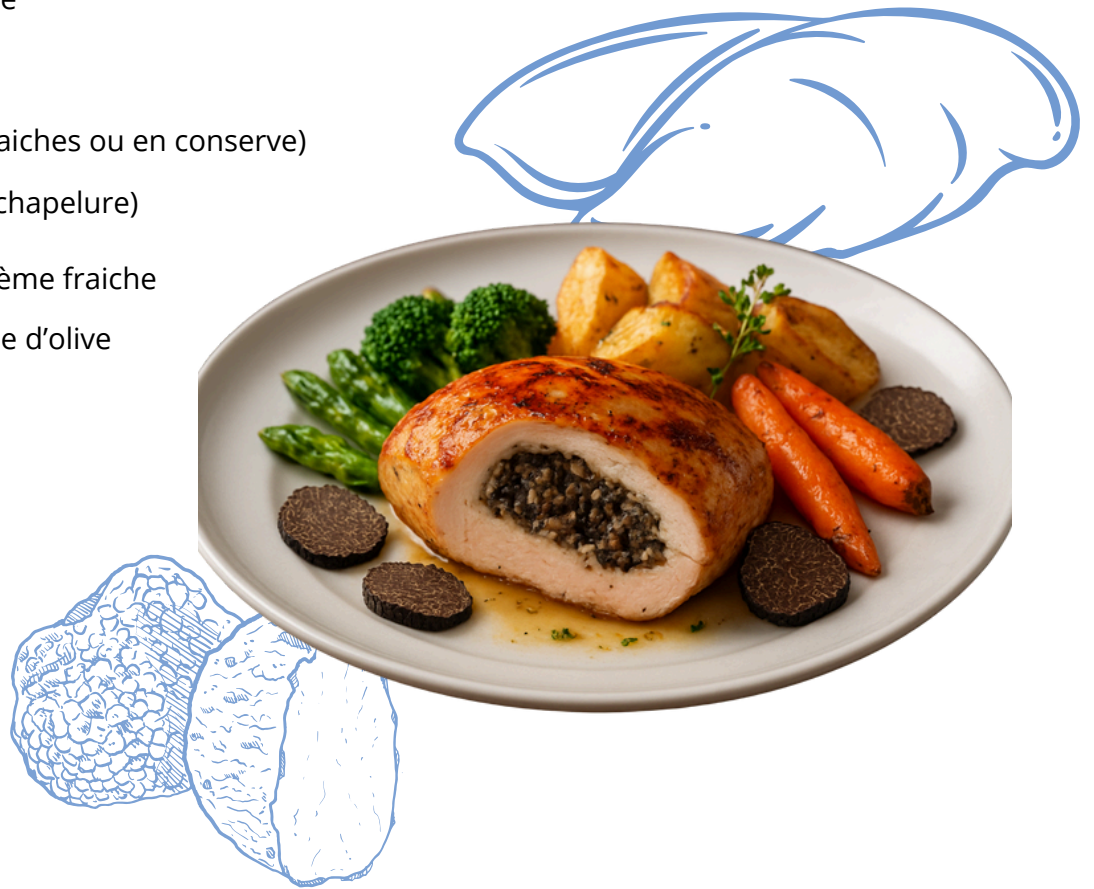


Poitrine de volaille farcie aux truffes

pour 2 personnes

Ingrédients :

- 200 g de chair de volaille (poulet, dinde, haché)
- 2 poitrines de volaille (150-200g chacune)
- 100 ml de fond de volaille
- 50 ml de vin blanc
- 50 g de truffes noires (fraîches ou en conserve)
- 50 g de pain de mie (ou chapelure)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oeuf
- 1 échalotte
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre



Préparation :

Préparation de la farce :

Hacher les ingrédients : Émincer finement l'échalote et l'ail. Hacher les truffes si elles sont fraîches.

Mélanger la farce : Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'échalote et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter la chair de volaille hachée, les truffes, la crème fraîche, le pain de mie émietté et ajouter l'oeuf.

Assaisonner avec sel et poivre puis mélanger bien le tout jusqu'à obtenir une farce homogène.

Suite de la recette



Page suivante

Champagne G. Gruet et Fils - 5, rue des Pressoirs - 51260 BETHON

Préparation de la poitrine de volaille :

Préparer les poitrines : Inciser chaque poitrine de volaille sur le côté (sans aller jusqu'au bout) pour créer une poche. S'assurer que la poche est assez grande pour contenir la farce.

Farcir et cuire la poitrine de volaille : Remplir chaque poche de volaille avec la farce. Utiliser des cure-dents pour refermer les poches si nécessaire.

Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Déposer les poitrines farcies dans la poêle et les faire dorer pendant 4-5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

Réduire le feu, couvrir la poêle et laisser cuire pendant 10-15 minutes, jusqu'à ce que la volaille soit bien cuite.

Pour vérifier la cuisson, la température interne doit atteindre 75° C (165° F).

Préparer la sauce :

Déglacer la poêle : Une fois les poitrines cuites, retirer les de la poêle et garder les au chaud. Dans la même poêle ajouter le vin blanc et faire déglacer en grattant les sucs. Laisser réduire légèrement.

Ajouter le fond de volaille et laisser réduire de nouveau. Incorporer le beurre pour donner de l'onctuosité à la sauce, assaisonner de sel et de poivre.

Dresser le plat :

Servir : Trancher chaque poitrine de volaille et les disposer sur les assiettes. Napper chaque assiette avec un peu de sauce et décorer avec quelques tranches de truffes (si disponible) ou des herbes fraîches.

Conseils :

Accompagner ce plat de légumes de saison, de purée de pommes de terres ou de risotto pour un repas complet.

Notre cuvée **Extra-Brut de la vendange 2006, 100% Chardonnay** sublimera à merveille par sa finesse et sa profondeur, les saveurs délicates de ce plat à base de truffes.

