

Blanc de poulet et foie gras en croûte de pommes de terres

Marchandises
Pour 4 Personnes



<i>Denrées utiles</i>	<i>Unités</i>	<i>Quantité</i>
Filet de poulet	Pièce	4
Escalope de foie gras	Pièce	4
Pomme de terre	Gr	1000
Jus de volaille	dl	2
Beurre clarifié	Gr	150
Fécule de pommes de terre	Gr	30
Champignons	-	PM
Sel, poivre	-	PM

Progression de la recette :

1/Préparation :

Saler, poivrer et colorer les blancs de poulet. Réserver au frais. Eplucher et râper finement les pommes de terres. Les saler, ajouter la fécule et le beurre fondu. Bien mélanger le tout.

2/Montage :

Sur du papier film, étaler une fine couche de pomme de terre râpées et assaisonnées. Poser dessus le blanc de poulet que l'on a coupé en deux et farci de l'escalope de foie gras. Recouvrir de pomme de terre en reconstituant la forme de la volaille et en prenant bien soin d'avoir de la pomme de terre tout au tour. Serrer dans le papier film et passer au frais 2 heures.

3/Cuisson:

Colorer les 2 côtés les poulets à la poêle puis terminer la cuisson à four très chaud pendant environ 10 minutes.

4/Confection de la sauce :

Poêler les champignons, les mettre dans le jus de volaille. Assaisonner et réserver au chaud.

5/Finition :

Dresser la sauce au fond de l'assiette et disposer le poulet dessus. Servir aussitôt.