

Poulet Farci aux Merguez, Champignons des Bois à la Crème

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 15 min

Ingrédients :

- BLANC(S) DE POULET	4
- MERGUEZ	4
- EPICE POUR POULET	
- CHAMPIGNONS DES BOIS	400g
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Ouvrez les blancs de volaille pour obtenir une escalope et placez au centre une merguez. Roulez et ficelez.
- Faites revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'épice pour poulet.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Lorsque la volaille est bien colorée sur toutes les faces, enfournez à couvert pour 20 minutes.
- Nettoyez alors les champignons et faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Ajoutez un peu de muscade, d'ail en poudre, sel et poivre.
- Arrosez avec la crème puis liez la sauce avec 1 c à café de moutarde.
- Otez alors la ficelle des roulades, coupez-les en deux et servez avec la sauce crème champignons.

Remarque :

Accompagnez de riz.

