

Ballotines de Poulet Farcies au Chorizo et Champignons, Sauce Tomates-Paprika

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- CHORIZO	100g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- ÉCHALOTE(S)	1
- CURCUMA	1/2 c à café
- PAPRIKA	1/4 c à café + 1/2 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	2x 1 pincée
- SAUCE TOMATE	200 ml maison (DI-85)
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez les champignons en duxelles.
- Pelez et coupez le chorizo en petits dés.
- Emincez finement l'échalote.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud. Salez, poivrez puis ajoutez un peu de piment de Cayenne, curcuma et paprika. Mélangez puis laissez refroidir.
- Ouvrez les filets de poulet dans le sens de la longueur en "portefeuille".
- Etalez et placez-les sur une large feuille de papier film transparent.
- Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé puis aplatissez la viande avec un marteau alimentaire.
- Dressez ensuite au centre et sur toute la longueur, la farce à base de champignons et chorizo.
- Enroulez avec le film et tournez les extrémités afin de réaliser un boudin.
- Enveloppez avec un second film alimentaire pour éviter les fuites.
- Faites cuire 12 min dans de l'eau frémissante avec le cube de volaille. Egouttez et réservez.
- Préparez alors la sauce avec les ingrédients de la recette DI-85. Ajoutez le paprika et un peu de piment de Cayenne. Réservez au chaud.
- Retirez le papier film de la ballotine de volaille, épongez-la puis faites-la saisir sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Tranchez-les en biais et dressez dans vos assiettes la sauce et la ballotine rissolée. Garnissez quelques feuilles de roquette.

