

Paupiettes de Volaille à la Moutarde et Compotée de Chou Vert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	4
- JAMBON SERRANO	4 petites tranches
- MOUTARDE	un peu
- GRUYERE RAPE	4 pincées
- LARD PETIT DEJEUNER	8 tranches
- CHOU VERT	1/2
- ECHALOTE(S)	1
- VIN BLANC SEC	20 cl
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 grosse c à soue
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Étalez et aplatissez les escalopes de poulet.
- Déposez-y un peu de jambon, nappez de moutarde et saupoudrez de gruyère râpé. Roulez doucement puis enveloppez-les dans 2 tranches de lard petit-déjeuner afin de former la paupiette. Ficelez.
- Coupez le chou vert en fines lamelles après en avoir ôté le cœur.
- Emincez l'échalote.
- Dans une cocotte, faites revenir les paupiettes dans du beurre chaud sur toutes les faces. Poivrez uniquement. Réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir l'échalote. Puis ajoutez les lamelles de chou. Remuez quelques instants puis arrosez avec le vin. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 10 minutes.
- Réintégrez ensuite les paupiettes avec le chou et poursuivez la cuisson doucement pendant 30 minutes.
- En fin de cuisson, intégrez la crème fraîche épaisse.
- Servez un lit de chou avec la paupiette par-dessus en oubliant pas d'ôter la ficelle de ligature. Saupoudrez de persil.

Remarque:

Pour 4 paupiettes