

Le Poulet fermier farci aux Girolles et Foie gras de Canard

Pour 4 personnes :

Bon d'économat :

-1 volaille fermière

qs : thym, sel, poivre du moulin, huile de cèpe, beurre

-120g de girolles

-4 feuilles de chou de Bruxelles

-80 g de sommités de brocolis

-240g de poitrine de porc

-35g de mie de pain blanche

-1 œuf

-200g de foie gras de canard

Préparation:

Flamber et vider la volaille, la désosser par le dos sans percer la peau, réserver au frais.

Réaliser un jus au thym frais avec les carcasses, au moment, monter à l'huile de cèpe.

Poêler les girolles au beurre, assaisonner.

Tomber les feuilles de chou de Bruxelles au beurre, ajouter les sommités de brocolis, assaisonner.

Faire une farce au mixeur avec les 240g de poitrine de porc, la mie de pain et l'œuf.

Montage:

Etaler la volaille sur un papier film, l'assaisonner puis dresser un boudin de farce à l'aide d'une poche, disposer un boudin de foie gras sur la farce et rouler le tout.

Cuisson:

Cuire la ballottine dans de l'eau à 66 degrés pendant 1h 15 environ

Finition et présentation:

Dans une assiette disposer 1/4 de la volaille farcie, ajouter les garnitures et verser le jus au thym, décorer selon votre gout.