

BALLOTTINES DE POULET



Ingrédients :

- *4 beaux blancs de poulet sans peau
- *4 tranches de jambon cru
- *100 g de mozzarella
- *100 g de champignons de Paris
- *4 cuillères à soupe de pulpe de tomate (en conserve)
- *2 cuillères à soupe d'huile
- *10 cl de bouillon de volaille
- *3 cuillères à soupe de crème épaisse
- *sel, poivre du moulin

La recette est prévue pour 4 personnes mais j'ai pu garnir 6 blancs moyens avec les ingrédients de la farce.

Coupez la mozzarella en lamelles. Réservez.

Nettoyez et hachez les champignons assez finement. Mélangez-les avec la pulpe de tomate, du sel et du poivre (*j'ai tout mélangé : mozzarella, champignons et pulpe de tomate*).

Fendez chaque blanc de poulet en deux dans l'épaisseur sans séparer les moitiés. Aplatissez-les avec la paume de la main. Disposez les blancs côte à côte sur votre plan de travail, salez-les un peu et poivrez-les.

Posez une tranche de jambon sur chaque blanc, puis répartissez les champignons et les lamelles de mozzarella, resalez un peu. Roulez les escalopes de poulet autour de la farce et ficelez-les comme des petits rôtis.

Préchauffez votre four à 180° (th 6). Dans une cocotte allant au four (*j'ai utilisé une sauteuse et un plat à four*) faites dorer les ballotines à l'huile 2 à 3 mn. Versez le bouillon, couvrez, puis enfournez et faites cuire 20/25 mn.

Réservez les ballotines. Remettez la cocotte sur le feu. Versez-y la crème, raclez les sucs de cuisson et laissez épaissir à feu doux pendant quelques minutes.

Remplacez la viande, nappez-la de sauce (*j'ai parsemé de persil frais*). Laissez encore quelques minutes sur le feu puis servez (*vous pouvez ôter la ficelle des ballotines avant de servir*).