



DINDE FARCIE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS



Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 escalopes de dinde (env 120g/personne)

4 fines tranches de jambon de Parme

200g de champignons

1càs de crème épaisse légère ou fromage frais à tartiner

2 càs d'huile d'arachide

3 échalotes

Quelques feuilles d'estragon

150 ml de vin blanc sec

150 ml de fond de volaille

2 jaunes d'œufs

Poivre, sel

Cure-dents



Préparation

Nettoyer et laver les champignons, les couper et les mixer.

Hacher les échalotes. Faire suer 1/3 des échalotes hachées dans l'huile chaude et laisser cuire, jusqu'à évaporation de l'eau. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter 1 càs de crème épaisse et mélanger.

Préparer les escalopes : disposer une tranche de jambon sur chaque tranche de viande, puis la crème de champignons. Faire un rouleau et piquer avec des cure-dents pour fixer le tout. Cuire les rouleaux à la poêle. Préparer la sauce : Faire réduire le vin blanc avec le reste des échalotes et les feuilles d'estragon. Batre les jaunes d'œufs avec le fond de volaille froid. Filtrer le vin réduit et l'ajouter peu à peu aux œufs battus en mélangeant. Chauffer au bain marie pour obtenir une mousse.