

# **Ballottines de volaille farcies et sauce au foie gras et aux cèpes**

## **Pour 4 personnes**

*4 filets de poulets*

*4 figues séchées*

*12g de cèpes séchés*

*70g de cerneaux de noix*

*Sel poivre*

*100g de far gwiniz du (ou des marrons)*

*100g de lardons*

*2 échalotes*

*2 cuil à soupe de crème liquide légère*

## **Sauce**

*200ml de crème liquide légère*

*50g de foie gras cuit*

*5g de cèpes séché*

*1 pincée de baies de poivre de voatsiperifery*

*1 cuil à soupe de calvados*

Préparez la sauce: Coupez le foie gras en petits morceaux, écrasez les baies de poivre et réduisez les cèpes séchés en poudre (ce n'est pas grave si il reste quelque morceaux plus gros).

Faites chauffer la crème dans une casserole avec les morceaux de foie gras tout en remuant jusqu'à ce que ces dernier soient dissouts, ajoutez alors la poudre de cèpe, le poivre écrasé et le calvados, mélangez bien la crème va épaissir rapidement, salez à votre gout et réservez.

La farce: réhydrater les cèpes comme indiqué sur la boîte. Faites revenir les lardons, les cèpes et les échalotes à la poêle. Laissez refroidir ajoutez les noix et le far giwiz du, mélangez et incorporez les deux cuillères à soupe de crème.

Entaillez vos filets de poulet dans l'épaisseur mais sans aller jusqu'au bout, ouvrez-les et aplatissez les un peu plus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez un filet ainsi préparé sur un morceau de film alimentaire, déposez 3 cuil à soupe de farce au centre et roulez-les en vous aidant du film, Serrez bien le film autour et aux extrémités du filet pour éliminer le plus possible d'air (sinon avec la chaleur l'air va gonfler et ouvrir le ballotin). Pochez les ballottines en les plongeant 12 minutes dans un grand volume d'eau frémissante.

Réservez, laissez un peu refroidir avant de déballer vos ballottines et faites-les dorer à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Servez nappé de sauce aux cèpes et au foie gras.