

Ballottine de poulet, et sa farce champignons-aubergines

Pour 4 personnes



Temps de préparation: 20 min

Temps de Cuisson 15 min

Ingrédients

- 4 escalopes de poulet
- Champignons
- ½ aubergine
- Câpres
- Oignons
- Ail
- Échalote
- Ciboulette
- Persil
- Crème fraîche liquide

Préparation

Aplatissez vos escalopes de poulet si elles ne sont pas assez fines pour pouvoir les rouler en ballottine

Réalisez votre farce, pour cela coupez l'échalote, l'ail et l'oignon finement, l'aubergine en cube et les champignons en morceaux.

Faites cuire le tout en y ajoutant de la ciboulette, du persil, du sel et du poivre

Mettez cette farce dans vos escalopes et les roulez en ballottine à l'aide de papier cellophane. Fermez bien les extrémités avec du fil alimentaire pour éviter que toute la farce ne sorte à la cuisson.

Faites les cuire 10 minutes dans de l'eau portée à ébullition

Une fois la cuisson terminée, mettez un filet d'huile dans une casserole ou un peu de beurre et faites-y revenir les ballottines.

Ajouter un peu de crème fraîche liquide dans votre poêle, votre sauce gardera les sucs libérés grâce à la cuisson de la viande.

Découpez les ballottines en rondelles, servez.

Remarque : pour accompagner ce plat, j'ai choisi de faire de la polenta, mais le plat se marie très bien avec toutes sortes d'accompagnements