



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Suprême de volaille farci aux champignons .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c d'huile d'olive
- 1 escalope de dinde fine
- 1 noix de beurre
- 150 g de champignons de Paris frais
- Sauce champignons des bois à la crème
- Sel, poivre

- Peler et laver les champignons, les couper en fines lamelles
- Faire revenir les champignons dans l'huile et le beurre chauds pendant 10 minutes
- Cuire la sauce aux champignons en suivant les instructions
- Incorporer la sauce aux champignons en lamelles puis continuer la cuisson quelques instants
- Développer un film alimentaire de type cellophane sur un plan de travail et y déposer l'escalope au centre
- Étaler l'escalope avec un rouleau à pâtisserie pour l'aplatir et ainsi l'élargir
- Disposer au centre quelques champignons fins et un peu de sauce
- Enrouler délicatement l'escalope en prenant soin de bien caler les extrémités
- Refermer le papier cellophane en embaumant bien l'escalope
- La cuire dans une casserole remplie d'eau à ébullition, pendant environ 20 minutes
- A la fin de la cuisson, retirer le papier cellophane et couper en tranche épaisse l'escalope fourrée
- Servir avec les champignons en lamelles qui ont continué de cuire à feu doux le temps de la préparation

