

Roulades de volaille aux marrons.

1 recette pour 3 personnes

Préparation 20 mn – cuisson 40mn

- + 6 filets de poulet fermier
- + 400g de marrons cuits au naturel.
- + 150g de jambon cuit
- + 2 échalotes
- + 1 oignon
- + 50g de mie de pain
- + 3 c.s de lait
- + 1 œuf
- + 50g de beurre
- + 30cl de bouillon de volaille
- + 2 c.s de madère
- + 1 c.s rase de farine
- + 1 pincée de 4 épices-sel-poivre.
- + Ficelle de cuisine.



Peler, hacher les échalotes, les faire revenir 5 mn dans 50g de beurre.

Ajouter 100g de marrons grossièrement concassés et mélanger.

Humecter la mie de pain avec le lait chaud, hacher finement le jambon.

Mélanger dans un saladier les échalotes, les marrons, la mie de pain, le jambon et l'œuf entier. Assaisonner de 4 épices.

Aplatir les filets de poulet entre deux films alimentaires au rouleau à pâtisserie. Répartir la farce sur les 6 filets, les rouler et les maintenir avec de la ficelle de cuisine.

Faire dorer ces roulades sur toutes les faces dans le beurre restant. Les réserver et faire revenir à la place l'oignon émincé 3 mn. Ajouter la farine, cuire 2 mn et verser le madère et le bouillon. Laisser frémir 8mn et filtrer.

Déposer les roulades dans une petite cocotte, verser la sauce, entourez des marrons restants. Couvrir et laisser mijoter 20 mn.

Servir chaud.