



## JAMBONNETTES DE VOLAILLE FARCIES AUX MORILLES ET POMMES DARPHIN

Pour 4 personnes :

- ✓ 4 cuisses de poulet ou de pintade
- ✓ 200 g de chair à saucisse sans colorant ni conservateur
- ✓ 10 g de morilles séchées
- ✓ 1 échalote
- ✓ crêpine
- ✓ 10 cl de madère
- ✓ 20 cl de crème
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ huile de tournesol
- ✓ 800 g de pommes de terre de consommation
- ✓ 1 oignon de 50 g environ
- ✓ sel et poivre du moulin

Réhydrater les morilles dans de l'eau froide la veille.

Désosser les cuisses de volaille sans percer la peau.

Egoutter les morilles et filtrer l'eau pour ôter le sable qui a pu se déposer au fond du récipient.

Faire suer les champignons avec un peu de beurre et l'échalote ciselée finement ; assaisonner.

En prélever la moitié et la hacher grossièrement ; mélanger à la chair à saucisse.

Répartir la farce équitablement dans la cavité des cuisses, les reformer et les entourer de crêpine.

Les faire saisir sur toutes les faces à la poêle sans matière grasse puis les mettre sous vide individuellement.

Les pocher dans de l'eau à peine frémissante (85° environ) pendant 40 mn.

Faire réduire presque à sec l'eau de trempage des morilles avec le madère.

Ajouter la crème et les champignons réservés et faire réduire jusqu'à la liaison ; vérifier l'assaisonnement.

Peler les pommes de terre et les râper ; leur ajouter l'oignon ciselé et presser le tout fortement pour évacuer une partie de l'eau de végétation ; assaisonner de sel et de poivre.

Faire chauffer 2 c à s d'huile dans une poêle antiadhésive et y répartir les pommes de terre, bien tasser avec une spatule.

Cuire à feu modéré jusqu'à coloration pendant 6 à 8 mn puis retourner la « galette » comme une crêpe et terminer la cuisson 5 mn de plus ; ajouter alors une noix de beurre et démouler sur une assiette.

Sortir les jambonnettes de leur emballage, les escaloper avant de les dresser en rosace sur assiettes chaudes et napper de sauce morilles.

**Cuisine professionnelle et collective, Froid commercial, Climatisation,  
Arts de la table**

[contact@froidcuisine24.fr](mailto:contact@froidcuisine24.fr)

16 Allée Jacques Duclos 24750 BOULAZAC – 05 53 06 20 50