



CHAMPAGNE

DE LOZEY

BLANC DE BLANCS

RECETTE



BALLOTIN DE POULET AUX GIROLLES, SAUCE THYM-CITRON

Pour 4 personnes :

Pour les ballotins :

200g de girolles, fraîches ou séchées

1 grand bouquet de thym frais

250g de porc émincé

2 échalotes, finement émincées

2 gros filets de poulet

1 généreuse noix de beurre

Pour la sauce :

100g de beurre

2 échalotes, finement émincées

200ml de champagne

Le zest d'un citron

1 bouquet de thym

100ml de crème fraîche

Option : Quelques girolles poêlées pour la présentation

1. Pour la farce, mixez ensemble les girolles, le thym, le porc émincé et les échalottes.
2. Coupez le long du grand côté du filet de poulet pour l'ouvrir en deux, et placez le entre deux morceaux de film de cellophane. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, frapper le poulet pour l'aplatir et le rendre plus fin.
3. Enlevez le morceau supérieur du cellophane, et étalez une couche de farce sur les deux morceaux de poulet. Roulez le tout en forme de saucisse en serrant bien, et terminez par tordre les extrémités du film pour serrer encore plus.
4. Pochez les ballotins pendant 25min dans une eau frémissante, puis sortez-les de l'eau, et du film.
5. Faites frire doucement les échalotes dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres et translucides, puis ajoutez le champagne, le zest de citron, le thym et la crème fraîche. Laissez réduire jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse pour couvrir le dos d'une cuillère.
6. Pendant ce temps, faites dorer le poulet dans du beurre à feu moyen-élevé.
7. Coupez les ballotins et servez-les avec de la sauce et quelques girolles poêlées supplémentaires.