



CUISSES DE POULET FARÇIES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 cuisses de poulet du Gers
- 60gr de magret de canard cru dégraissé
- 200 gr cèpes (shitaké, champignon de Paris)
- 1 œuf bio Hustet
- 5cl de crème liquide
- 1 cuil à soupe de mascarpone
- 30 gr de beurre
- 1 oignon, 1 carotte
- Thym, laurier
- Sel, poivre, muscade



PRÉPARATION



Désossez les cuisses au-dessus de la jointure en coupant l'os du pilon. Isolez les os. Aplatissez la cuisse et prélevez 150 gr de chair, sans retirer l'excès de peau. Réservez les cuisses à plat au réfrigérateur. Émincez la moitié de l'oignon et la carotte. Faites les revenir à la casserole en y ajoutant les os de poulet. Mouillez avec 0,5 litre d'eau, le thym et une feuille de laurier et faites bouillir pendant 30 min avant de filtrer et réserver. Pendant ce temps, ciselez l'autre moitié d'oignon avec 10 gr de beurre, salez poivrez. Faites revenir les champignons dans une poêle très chaude, sel, poivre. Égouttez et taillez les en petits cubes. Mixez les parures de poulet avec l'œuf, puis la crème avec la cuillère de mascarpone, salez, poivrez et muscade. Retirez et mélangez avec l'oignon cuit, le magret en cube, la moitié des champignons. Récupérez les cuisses de poulet désossées, saler et poivrer. Farcir les cuisses au plus près du pilon de manière équitable, refermez les hauts de cuisse avec la peau. Cuire au four à 90°C pendant 1 heure. Saisissez les cuisses à la poêle de chaque côté pour leur donner une coloration, ajoutez le reste de champignons et mouillez avec le fond de volaille petit à petit en lustrant les cuisses. Finissez de monter la sauce avec le beurre restant. Servez en entaillant une entame à chaque cuisse.

Bonne dégustation !

