

# Escaloppes de volaille farcies

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 petites (ou 2 grosses) escalopes épaisses
- 16 tranches fines de lard fumé
- 2 oignons
- un peu de vin pour déglacer le jus

### *Pour la farce ou duxelle:*

- 4 beaux champignons de Paris
- 1 gros pot de crème fraîche
- 1 oignon
- Sel, poivre et muscade

*Préparation de la farce : faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive puis y ajouter les champignons coupés très très petits. Attendre que toute l'eau se soit évaporée puis ajouter la crème, le sel, le poivre et une pointe de muscade. Laisser épaissir.*

*Faire une petite ouverture centrale sur la tranche de l'escalope puis tourner le couteau afin de séparer tout le centre de l'escalope ; attention de ne pas percer.*

*Avec une poche à douilles, farcir les escalopes généreusement puis retirer le trop plein.*

*Les enrober de tranches de lard fumé et les ficeler.*

*Faire rôtir environ 1/2h avec les 2 oignons émincés. Déglacer le jus avec un peu de vin.*

*Servir coupé en tranches.*

## Accord met et vin :

*Un Brouilly ou un Juliéna ou Côtes-de-Provence rosé.*