

# Moelleux de volaille, abricots, champignons sauce cèpes madère

## Ingrédients pour quatre personnes :

2 Blancs de poulet  
2 cuisses  
1 cuillère à soupe de crème fraîche  
1 oeuf  
1 cuillère à soupe de chapelure.  
Sel, poivre  
6 abricots secs  
16 champignons de paris moyens

## Sauce au madère :

10 cl de crème fraîche  
10 g de cèpes secs  
les pieds des champignons de paris  
1 petit oignon  
5 cl de madère  
Sel, poivre

## Préparation :

Escaloper le poulet.  
Dérouler le papier film, le saler, tapisser les escalopes sur un carré de 20 centimètre sur 20 centimètres.  
Désosser les cuisses de poulet, les mettre dans le robot mixer, ajouter la crème, l'oeuf, la chapelure, le sel et le poivre.  
Mixer.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Étaler sur les escalopes.  
Disposer les abricots sur le milieu du carré.  
Faire un rouleau très serré.  
Entourer de plusieurs couches de papier film.  
Ce boudin va être poché dans l'eau, il est important que celle-ci ne rentre pas en contact avec la viande.  
Dans une grande marmite remplie d'eau chaude, disposer le rouleau. Faire cuire 30 minutes à 70°.  
Sortir le rouleau et le réserver.

Cette viande peut se manger froide avec une [sauce aigre-douce](#).

Aujourd'hui je l'ai servie avec des champignons de paris garnis d'une **sauce madère** :

Détailler l'oignon, les pieds des champignons et les cèpes (réhydratés 30 minutes dans de l'eau froide et bien essorés ) en brunoise.

Faire revenir l'oignon, lorsqu'il est transparent ajouter les cèpes et les champignons de paris.

Cuire 10 minutes en remuant souvent.

Déglacer avec le madère, ajouter la crème, saler et poivrer.

Cuire 10 minutes.

Mixer la sauce avec le mixer plongeant.

Rectifier l'assaisonnement.

Laver les chapeaux des champignons, essuyer avec du papier absorbant, faire cuire 10 minutes à feu doux dans une cuillère d'huile d'olive. Couvrir.

## Au moment de servir :

Couper les tranches de volaille.

Disposer dans le plat de service, les tranches de volaille et les champignons garnis de sauce.