



Rouelle de volaille de Bresse farcie aux écrevisses

Ingrédients

- 4 rouelles de volaille de Bresse
- 200 g d'écrevisses décortiquées
- 1 échalote, finement hachée
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 1/4 tasse de Vin Jaune du Jura
- Sel et poivre, au goût
- Persil pour la décoration

Étapes

1. Préparer la farce :
 - Dans une poêle, faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre.
 - Ajoutez l'échalote hachée et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle devienne transparente.
 - Incorporez les écrevisses décortiquées et remuez le tout jusqu'à ce que ce soit chaud.
2. Déglacez avec le Vin Jaune et le cognac, ajoutez la crème et assaisonnez puis laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
3. Farcissez les rouelles de volaille avec cette préparation.
4. Faites dorer les rouelles dans du beurre.
5. Enfouez à 180°C pendant 15-20 minutes.
6. Servez chaud avec une garniture au choix.

A accompagner d'un verre de Vin Jaune du Jura

Bon appétit !



@vins_du_jura



Vins du Jura

#PassionJura
#VinsduJura