



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 filets de Poulet
- 1 Terrine de Foie Gras
- Truffes
- Sel et Poivre

Attention, préparation la veille ou minimum 12 heures avant le repas.

- Ouvrir en portefeuille les filets de poulet. Les aplatir à l'aide d'un outil à fond plat (type casserole). Les assaisonner de sel et de poivre. Les farcir de foie gras et de truffes.
- Rouler les filets sur eux-mêmes afin de façonner un ballotin. Enfermer bien hermétiquement les ballotins dans du papier film.
- Les pocher 25 minutes dans de l'eau frémissante (ne pas faire bouillir l'eau). Laisser refroidir au moins 12 heures au réfrigérateur.
- Retirer les ballotins du papier film et les couper en tronçons. Les couvrir d'un papier Aluminium et les réchauffer tout doucement au four pendant 10 à 15 minutes (160°). *Attention surveiller bien la cuisson, le foie gras ne doit pas rendre trop de gras.*
- Servir avec l'accompagnement de votre choix, ici un nuage de Parmentier.