

Roulade de volaille aux fruits secs, purée de panais et croustillant aux pleurotes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour les roulades de volaille :

- 4 escalopes de dinde ou de poulet
- 1/2 orange non-traitée
- 10-15 noix
- 2-3 c. à café de raisins secs
- 1 c. à soupe d'estragon (ou persil frais)
- sel et poivre
- huile d'olive

Pour la purée de panais :

- 500 g de panais
- lait
- noix de muscade ou 4 épices
- sel, poivre

Pour les croustillants aux pleurotes :

- 8 feuilles de brick
- beurre
- 400 g de pleurotes
- 1 échalote
- 1 à 2 gousses d'ail
- huile d'olive ou beurre
- 1/4 botte de persil plat
- sel, poivre

Préparation :

Pour les roulades de volaille :

1. Aplatissez les escalopes de volaille sur un plan de travail. Prélevez le zeste d'1/2 orange.
2. Mixez (ou hachez finement au couteau) les raisins secs avec les noix, le zeste de la 1/2 orange et l'estragon (ou le persil). Assaisonnez de sel et de poivre. Diluez un peu la préparation en ajoutant un peu de jus de l'orange, un léger filet de vinaigre balsamique et éventuellement un peu d'huile d'olive, de yaourt ou de crème.
3. Étalez une fine couche de farce sur chaque escalope puis enroulez-les et attachez-les à l'aide de ficelle alimentaire.
4. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les roulades de chaque côté. Poursuivez la cuisson à feux doux.
5. Pour une sauce : déglacez la poêle avec le jus de l'orange. Ajoutez un peu de bouillon de volaille et épaississez avec un peu de farine ou de maïzena (délayées au préalable à froid).

Pour la purée de panais :

1. Epluchez les panais, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres (15 à 20 min.).
2. Egouttez, ajoutez le lait, les épices et mixez le tout. Ajoutez éventuellement un peu de crème ou de beurre.

Pour les croustillants aux pleurotes :

1. Préchauffez le four à 200°C. coupez les feuilles de brick : réduisez-les en coupant une bande de 4-5 cm avec des ciseaux. Badigeonnez-les de beurre fondu. Superposez les disques deux à deux dans des ramequins beurrés (ou moules à muffins) de façon à obtenir des corolles. Mettez au four 5 à 6 min. environ. A la fin de la cuisson, démoulez délicatement, repassez-les 2 min. au four à l'envers pour dorer le fond puis laissez refroidir.
2. Pendant ce temps, épluchez les gousses d'ail, enlevez le germe et pressez-les. Epluchez l'échalote et coupez-la finement. Lavez le persil et coupez-le finement. A la main, effeuillez les pleurotes pour obtenir des lanières.
3. Faites chauffer un filet d'huile (ou une noix de beurre) dans une poêle. Ajoutez l'échalote, les champignons et salez (saler dès le départ pour que le jus des champignons reste à l'intérieur). Ajoutez ensuite l'ail.
4. A la fin de la cuisson (5 minutes environ), ajoutez le persil et poivrez. Au moment de servir, répartissez les pleurotes dans les corolles.

