

Oiseaux sans tête de poulet au Brugge Vieux



Ingredientien:

- 1 filet de poulet
- 250 g de hachis de poulet
- 2 tranches de Brugge Vieux
- poivre et sel
- une noix de beurre Brugge
- 100 ml de vin blanc
- 400 ml de fond de volaille
- 1 feuille de laurier
- 150 ml de crème culinaire
- persil haché

En accompagnement

- 500 g de patates douces
- 500 g de potiron
- une noix de beurre
- poivre et sel

Préparation:

1. Débitez le filet de poulet en 2 sur sa longueur. Découpez chaque fine tranche en deux afin d'en obtenir 8. Déposez chaque filet entre 2 feuilles de film plastique et aplatissez-les au moyen d'un marteau à viande ou d'un rouleau à tarte.
2. Débitez le Brugge Vieux en 2, puis détaillez chaque moitié en 4 lamelles. Au milieu de chaque tranche de poulet, placez les lamelles de Brugge Vieux. Couronnez le fromage d'une boulette de hachis. Ajoutez-y d'autres lamelles de Brugge Vieux et pliez le filet pour former un oiseau sans tête. Poivrez et salez.
3. Réchauffez une noix de beurre dans une poêle. Dorez les oiseaux sans tête sur la tranche. Retournez-les et dorez l'autre côté.
4. Déglacez la poêle au vin blanc et laissez évaporer entièrement. Ajoutez le fond de volaille et le laurier ; laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que la viande soit à point. Sortez-la du récipient, versez la crème et laissez-la bouillir pour l'épaissir légèrement.
5. Épluchez les patates douces et le potiron et coupez-les en dés. Cuisez ces légumes ensemble +/- 10 minutes à point. Écrasez-les en purée en incorporant la noix de beurre. Poivrez et salez.
6. Servez les oiseaux sans tête avec la purée et la sauce. Garnissez de persil.

4 personen

25 min

Plat principal

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/oiseaux-sans-tete-de-poulet-au-brugge-vieux>