



## CUISSES DE POULET FARCIES AUX CHANTERELLES ET SAUCISSON SEC

Pour 4 personnes — Préparation : 35 min. — Cuisson : 1h15.

### Ingrédients :

- 4 cuisses de poulet desossées
- 1 échalote
- 200g de chanterelles
- 2 éclats d'ail
- 5/6 pétales de tomates séchées
- 1 bouquet de persil
- 1 paquet de saucisson sec tranché Isla Délice
- 4 cuill à soupe de chapelure
- 1 œuf
- Sel, poivre, huile
- 

### Préparation :

Dans une sauteuse, verser une petite lampée d'huile et y faire revenir l'échalote émincée.

Quand l'échalote devient translucide, ajouter les chanterelles, l'ail, les tomates séchées et le persil haché. Faire suer le tout sur feu doux une dizaine de minutes. Ajouter ensuite le saucisson sec grossièrement haché et poursuivre la cuisson 5min.

Eteindre ensuite le feu et laisser tiédir.

Préchauffer le four à 220°.

Ajouter ensuite l'œuf et la chapelure à la farce et remuer. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Etaler 2 cuill. à soupe généreuse de farce sur les cuisses de poulet desossées côté chair, rouler et maintenir fermement en scellant le tout avec de la ficelle de boucher.

Dans une sauteuse, verser une lampée d'huile et y faire dorer les cuisses côté peau. Quand la peau est bien dorée, saler légèrement et enfourner le tout 45min avec un verre d'eau ou de bouillon de légumes et une branche de