



ESCALOPE DE POULET FARCIE AUX CHAMPIGNONS CRÈME AU SAINTE MAURE LASAGNES DE LÉGUMES (produits locaux)

agrilocal86
Votre marché de restauration collective

**Vincent
PUECH**
Chef de cuisine
COLLÈGE
Arsène Lambert
de Lençloître



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 5 escalopes de poulet
- 250 g de champignons
- 100 g de chair à saucisse
- 50 cl de crème liquide
- 1 buchette de Sainte-Maure
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- 50 g de maïzena
- 3 plaques de lasagnes
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 oignons
- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- Thym
- 50 cl de béchamel
- 100 g de gruyère râpé

- Ouvrir 4 escalopes en portefeuille (réserver la dernière pour la farce) et mettre de côté.

Préparation de la farce

- Couper les échalotes en brunoise
- Emincer les champignons
- Faire sauter le tout au beurre
- Laisser refroidir
- Mixer l'escalope restante avec la chair à saucisse et la préparation de champignons
- Assaisonner et crémier légèrement (2 à 3 cuillères à soupe)
- Placer la farce au milieu des escalopes et refermer bord à bord
- Assaisonner les escalopes,

- les passer dans la maïzena en enlevant l'excédent
- Poêler à feu doux au beurre et finir au four (15 mn à 180 °c)
- Laisser refroidir

Préparation de la sauce

- Faire fondre la buchette de Ste-Maure et le restant de crème dans une casserole
- Assaisonner

Préparation des lasagnes de légumes

- Faire une ratatouille
- Ajouter un peu de béchamel (conserver 20 cl pour le dessus)
- Dresser les lasagnes en alternant plaques de lasagnes et ratatouille

- Finir par la béchamel et le gruyère râpé
- Cuire 30 mn à 180 °c
- Laisser refroidir

Dressage

- Couper les escalopes farcies en rondelles, laisser les rondelles collées pour éviter tout dessèchement lors du réchauffage
- Couper les lasagnes en carrés de 7 à 8 cm de côté
- Réchauffer le tout à couvert au four à 180 °c
- Dresser les escalopes de poulet farce visible
- Positionner les lasagnes de ratatouille
- Napper de sauce bien chaude.

Directeur de la publication : Bruno Belin, Président du Département
Rédacteur en chef : Thierry Poireau, Directeur de la Communication
Maquette, montage et rédaction : Service Communication - Département86
Crédit photo : Service communication - Département 86, www.mickephoto.fr, Action Enfance, Sébastien Rama SDIS86, Raphaël Creton / Sébastien Loeb Fraymedia, La Vallée des Singes, Center Parcs
Imprimerie : SIB Imprimerie

Contact rédaction : redaction@departement86.fr
 Département de la Vienne, place Aristide Briand, CS 80319 - 86008 Poitiers cedex.
 Le magazine institutionnel de la Vienne est diffusé à 208 000 exemplaires, sur l'ensemble du département, par Médiapost et Adrexo. Toute reproduction, même partielle, doit faire l'objet d'une demande écrite au service communication du Département.
 Dépôt légal : octobre 2018 - ISSN 1968-0929

