

Roulés de Volaille aux saveurs du Sud

Ingrédients (recette pour 2 personnes) - Préparation 30mn - Cuisson 25 mn

- 2 escalopes de volaille
- 4 tomates mi-séchées*
- Sablon de tomate (poudre de tomate séchée)*
- Feuilles de persil plat
- Brins de ciboulette
- Huile d'olive au Basilic*
- 1 portion de St Moret (fromage frais)
- 6 pistaches vertes entières non salées*
- Sel et poivre du moulin*
- Mélange d'herbes et d'épices Chimichurri Patagonico*
(origine Argentine à base de poivre noir, champignons, persil, ail, oignon, coriandre, romarin, sel)
- 1 courgette
- 3 petites carottes

Préparation des roulés :

Ouvrir vos 2 escalopes de volaille et bien les aplatir.

Découper deux rectangles de film alimentaire (environ 20 cm) puis, disposer sur le film l'escalope.

A l'aide d'un pinceau de cuisine les badigeonner d'huile d'olive au basilic, les saupoudrer d'une pincée de sablon de tomate et de sel,

Répartir ensuite sur chacune : les tomates mi-séchées, le persil et la ciboulette, le tout émincés finement, les pistaches concassées, puis la portion de St Moret disposée en petits morceaux.

Voici l'étape la plus délicate, vous allez enrouler votre escalope et former un petit boudin en enroulant celle-ci de votre film alimentaire, bien fermer chaque extrémité et replier sur le dessous, réserver au frais.

Préparation des tagliatelles :

Eplucher les légumes, puis à l'aide votre économe éplucher chaque légume dans la longueur pour former des tagliatelles.

Pour la cuisson à la vapeur (le mieux c'est celui avec deux compartiments) : placer vos roulés sur le dessous et vos tagliatelles crus assaisonnées de Chimichurri sur le dessus

Mettre à chauffer 25 minutes environ, surveiller la cuisson de vos produits au fur et à mesure (selon votre appareil + ou -)

A la fin de cette cuisson, sortir les roulés sans vous brûler et ouvrir chaque extrémité à l'aide d'un ciseau

Pour la présentation de votre assiette, découper chaque roulé en quatre ou cinq (*comme un magret de canard par exemple*) et disposer vos tagliatelles à côté préalablement assaisonnées d'un filet d'huile d'olive au Basilic et de fleur de sel.

Bon appétit !