

# **❧❧ Cuisses de poulet farcies aux Trompettes et Cèpes ❧❧**

## **❧ INGREDIENTS ❧**

- 2 grosses cuisses de poulet
- 120 g de farce de volaille
- 2 gésiers confits
- 1/3 de courgette
- 1/2 oignon
- 1 œuf
- ail et persil
- 4 bandes de lard
- 2 cèpes
- 15 g de trompettes déshydratées
- sel, poivre, huile d'olives ou gras de gésiers

Réhydrater les trompettes.

Désosser les cuisses de poulet.

Tailler l'oignon, la courgette, les gésiers et les cèpes en brunoise.

Hacher l'ail et le persil manuellement ainsi que les trompettes (séparément).

Faire sauter dans l'huile d'olives l'oignon et la courgette. Débarrasser.

Dans un cul de poule (saladier inox), mettre la farce et ajouter tous les ingrédients. Bien mélanger à la main avec l'œuf. Rectifier l'assaisonnement.

Farcir la cuisse avec le mélange. Refermer le plus possible et barder avec 2 tranches de lard.

Faire un jus avec de l'oignon revenu et des champignons, un bouillon cube et de l'eau. Lier très peu -

Mettre les cuisses dans un plat avec couvercle, couvrir à moitié avec le jus et cuire au four 180° pendant 30 mn à couvert.