

## Escalopes de dinde farcies, sauce champignons



Plat **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Une recette gourmande, à accompagner de semoule.*

### Ingrédients

- 4 escalopes de dinde - ou poulet
- 4 tranches de bacon
- 4 tranches de fromage à croque-monsieur
- 8 tranches de lard fumé
- 500 g de champignons de paris entiers
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 10 cl de jus de champignons
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- sel
- poivre
- épices

### Préparation

- 1 Faire dorer les escalopes de dinde dans un poêle bien chaude. Ensuite, y déposer une tranche de bacon et de fromage, rouler l'escalope et la barder de 2 tranches de lard fumé. Bloquer le tout avec un cure-dents pour éviter que cela ne s'ouvre à la cuisson.
- 2 Préparer la sauce. Dans une casserole, verser la crème liquide et la maïzena. Mélanger au fouet afin de la faire dissoudre. Ajouter le lait et jus des champignons. Faire chauffer à feu doux afin que la sauce épaississe. Saler, poivrer et ajouter un peu de paprika et épices de votre choix.
- 3 Mélanger l'ensemble à la cuillère ou au fouet. Vous pouvez ajouter un filet d'eau si c'est trop épais ou à l'inverse un peu de maïzena si la sauce vous semble trop liquide. En dernier, versez dans la sauce les champignons.
- 4 Remettez à cuire la viande pour faire fondre le fromage et cuire le lard fumé et versez la sauce au moment de manger. Bon appétit !

### Proposé par



#### coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salées sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

