

## Coquelet farci aux d'échalotes confites à la crème de vinaigre balsamique à la truffe



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.07	Crème de vinaigre à la truffe en bouteille 400 ml BORGES	0269176
0.5	Echalote	~
0.13	Côte de Gascogne IGP Ugni Colombard vin blanc en bouteille 75 cl LE PONTON	0203464
1 PCE	Bâton de cannelle en sachet 500 g DUCROS	0004964
0.035	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
5 PCE	Coquelet	~
0.04	Foies de volaille	~
0.125	Champignons de Paris	~
3 tranches	Pain de mie sans croûte en tranches en paquet 500 g HARRYS	0017114
2 PCE	Œuf	~
PM	Crépine	~
0.075	Beurre	~
PM	Pomme de terres sautées	~
PM	Tomate à la provençale	~

## Étapes de préparation

- 1 Eplucher les échalotes et les couper en 2 dans la longueur. Faire fondre 1/3 du beurre dans une sauteuse et y jeter les échalotes. Assaisonner de sucre, sel et poivre noir. Ajouter la crème de vinaigre balsamique à la truffe, 1/3 du vin blanc et les bâtons de cannelle. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à quasi évaporation total du liquide. Réserver.
- 2 Placer les foies de volaille, les champignons de Paris, le pain de mie trempé et bien égoutté, les œufs, la crème de vinaigre dans le bol du robot (ou le hachoir). Assaisonner de sel et poivre. Mixer l'ensemble grossièrement (idéalement au hachoir). Débarrasser et ajouter les échalotes confites. Mélanger délicatement.
- 3 Farcir les coquelets avec la farce aux échalotes confites. Coudre l'ouverture et les entourer de crépine. Les placer dans un grand plat de cuisson. Ajouter des morceaux de beurre. Mettre à cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 210°C. Arroser régulièrement pendant la cuisson, en ajoutant un peu d'eau. Réserver les coquelets au chaud en fin de cuisson.
- 4 Dégraisser le plat, puis déglacer les sucs de cuisson avec le reste du vin blanc. Faire réduire avant d'ajouter la crème fraîche. Laisser cuire quelques minutes pour faire épaissir.
- 5 Couper chaque coquelet dans leur longueur. Les placer dans le plat de service, arrosés d'une partie de la sauce. Verser de reste de sauce en saucière. Servir avec des pommes de terre sautées, des tomates provençales ou toute autre garniture.