

Fagottini de poulet aux morilles et ail sauvage

Ingrédients

15 Filets de poulet frais
20 g Morilles séchées
5-6 Feuilles d'ail sauvage ciselées
2 Echalotes hachées au couteau
1 c.s. Miel
30 g Tomates séchées ciselées
30 g Olives noires dénoyautées coupées en rondelles
2 c.s. vinaigre balsamique brun
1 dl Huile d'olive extra-vierge
Sel, poivre noir du moulin



Préparation

1. Tremper les morilles, les couper en quart et bien les nettoyer
2. Faire revenir les morilles dans un peu d'huile d'olive, puis déglacer avec le vinaigre balsamique brun
3. Ajouter le solde d'huile d'olives, les olives, les tomates, l'ail sauvage, les échalottes et le miel
4. Laisser infuser ce mélange 24h au frigo
5. Entailler les filets de poulet, les farcir avec la duxelles, les refermer et les ficeler tel de petits fagots
6. Faire rôtir les fagottinis à la poêle et terminer la cuisson au four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes