



# RÔTI DE VOLAILLE FARCI AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES LAQUÉS AUX ÉPICES, SAUCE CRÉMEUSE AU WHISKY

*Je suis partie d'une recette Cookidoo « Poulet farci aux champignons et pommes de terre laquées ». C'était déjà bon mais comme d'hab, j'y ai ajouté ma touche personnelle comme des patates douces et du panais (ou des rabioles) en légumes, des noix dans la farce, du paprika fumé et du romarin dans la marinade des légumes laqués au miel et aux épices ...*



## Ingrédients pour Un rôti de 6 personnes :

50g de noix et noisettes en mélange  
Film alimentaire conçu pour la cuisson  
30 g d'huile d'olive  
60 g d'échalotes  
1 gousse d'ail  
250 g de champignons frais  
½ à 1 c à café de bouillon de volaille déshydraté  
4 beau filets de poulet (coupés en 2 dans l'épaisseur)  
12 à 14 fines tranches de poitrines fumées

## Ingrédients pour les légumes laqués aux épices :

1,2kg de pommes de terre, panais, (ou rabiole) et patates douces  
50 g de sirop d'érable ou miel  
30 g de beurre  
1 c. à café de paprika fumé  
½ c à café de cannelle en poudre  
½ c à café de piment d'Espelette  
Romarin finement ciselé + branches pour la déco d'assiette

## Pour la sauce crémeuse aux légumes

50 g de noix et noisette  
50 g de beurre  
100 g de céleri branche  
100 g de blanc de poireau  
150 g de carotte  
50 g de whisky  
50 à 100g de Crème liquide



# RÔTI DE VOLAILLE FARCI AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES LAQUÉS AUX ÉPICES, SAUCE CRÉMEUSE AU WHISKY (2/3)

## Préparation

- Mettre le mélange de noix (pour la farce du roti et la sauce) dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et réserver (comme ça, c'est fait ;)).

## La farce du rôti

- Sans laver le bol, Mettre l'huile d'olive, les échalotes, l'ail, les champignons et 1 c à café de bouillon de volaille dans le bol et hacher 3 sec/vitesse 4.5, puis rissoler 12mn à 120° en mijotage en sens inverse. (Il ne doit pas rester de jus).
- Ajouter 50g de noix et noisettes hachées et mélanger à la spatule
- Rectifier l'assaisonnement et réserver

## Pendant ce temps, profitez-en pour ...

### Les légumes laqués

- Dans le bol du Thermomix (un bol tout simplement posé sur le couvercle du Tm), peser le sirop d'érable/miel, 30 g de beurre, le paprika, la cannelle, le piment de Cayenne et 3 pincées de sel dans le bol, puis chauffer 3 min/90°C/vitesse 1. (1mn au micro-onde)
- Ajouter du romarin finement ciselé
- Eplucher et découper en grosses frites
- Répartir l'assaisonnement dans les légumes et bien mélanger à l'aide de la spatule et réserver

### A savoir :

- Les rabioles, plus fermes que les panais et les patates douces, nécessitent une précuisson vapeur de
- 15mn dans le panier ou
- 25mn dans le varoma

### A noter :

- Il est possible de précuire 2 rotis en même temps dans le varome, à condition de bien les séparer l'un de l'autre à l'aide de 2 cuillères pour que la vapeur puisse bien circuler entre les 2.



# RÔTI DE VOLAILLE FARCI AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES LAQUÉS AUX ÉPICES, SAUCE CRÉMEUSE AU WHISKY (3/3)

## La sauce crémeuse au whisky

- Mettre les 30 g d'échalotes restants, le céleri, le poireau et la carotte dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 50 g de beurre et le whisky, puis cuire 7 min/120°C/vitesse 1.

## Façonnage du rôti

- Pendant ce temps, disposer 2 films alimentaires (50cm) en croix sur une planche
- Disposer les tranches de poitrine fumée au centre de la croix en les chevauchant légèrement
- Recouvrir avec les filets de poulet et bien poivrer
- Etaler la farce aux champignons sur le dessus
- Rouler le tout en boudin dans le film en serrant bien.
- Doubler le film et serrer le tout en maintenant les 2 extrémités et en roulant le rôti sur le plan de travail. Replier ou faire des nœuds pour maintenir les extrémités (voir vidéo)

## Pré-cuisson du rôti (vapeur)

- Ajouter 100 g d'eau aux légumes de la sauce
- Mettre la ballotine dans le Varoma et mettre ce dernier en place.
- (Insérer le plateau vapeur et cuire à la vapeur 20 min/Varoma/vitesse 1 )
- Réserver le rôti emballé jusqu'à complet refroidissement (entreposer au réfrigérateur que si nécessaire)

## La sauce crémeuse au Whisky suite

- Ajouter 100 g de crème ainsi que le reste de noix hachées au contenu du bol et mixer 40 seconde vitesse 10. La sauce doit avoir une consistance très crémeuse.

## 1h avant de servir

- Préchauffer le four à 190°
- Déballer le rôti et déposer le rôti et son jus dans un plat four
- Enfournier en premier lieu les légumes pour 10mn (cuisson total 30 mn) puis
- ajouter le plat de roti pour 20 mn (attention à ne pas le faire sécher !)
- Réchauffer enfin la sauce crémeuse au Thermomix en mode réchauffage (ou au micro-onde) et rectifier si besoin la consistance avec de la crème.

## Dressage

- voir photo