

PAUPIETTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grandes escalopes de dinde
- 2 tranches de jambon fumé
- 50 g d'emmental râpé
- 1 cœur de chou vert
- 6 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cuil. à soupe de moutarde
- 20 cl de vin blanc
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Etapes de préparation

1. Posez les escalopes à plat, enduisez-les de moutarde, posez sur chacune ½ tranche de jambon puis saupoudrez d'emmental. Roulez les escalopes et ficelez-les.
2. Faites chauffer 2 cuil. d'huile dans une cocotte. Faites dorer les paupiettes sur toutes leurs faces. Retirez-les et réservez. Pelez et hachez les échalotes. Faites-les fondre dans la cocotte et ajoutez le bouquet garni. Remettez les paupiettes, versez le vin, salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert 30 min.
3. Rincez le chou, coupez-le en fines lanières et faites-le cuire 10 min à la vapeur. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile restante et faites revenir le chou sur feu vif. Au bout de 5 min, ajoutez l'ail pelé et pressé, salez, poivrez, mélangez et poursuivez la cuisson 5 min à couvert.
4. Servez les paupiettes avec la compotée de choux.

