



BLANCS DE VOLAILLE FARCIS AUX PRUNEAUX [pour 2 ou 3 rouleaux]



300g de très fines tranches de poitrine fumée, 6 blancs de volaille, 20 à 30 pruneaux dénoyautés, sel poivre .

Emincer finement les blancs ds le sens de l'épaisseur. Couper un grand rectangle de papier film, le poser bien à plat sur le plan de travail. Etaler dessus les tranches de lard, puis, recouvrir avec les blancs de volaille , assaisonner de sel et de poivre du moulin, poser 1 rangée de pruneaux au 1/3 de la surface . Rouler en serrant bien , comme pour les sushis, en s'aidant du papier film, pour former un boudin de 5cm de diamètre, fermer hermétiquement avec le film et cuire à la vapeur 30mn. Retirer le film, , égoutter, découper en tranches. Se mange chaud avec un petit jus maison, ou froid !



La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!