

Poitrine de poulet farcie au porc et framboises sur laitue romaine croquante

Portions: 4 personnes

Ingrédients

4 poitrines de poulet désossées sans peau
1/2 lb (225 g) de porc haché
1 échalote française ciselée finement
1/2 tasse (125 ml) de framboises
1/2 c. à thé (7.5 ml) vinaigre de framboises
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) de persil haché
1 laitue romaine coupée en quartier
Sel et poivre

Sauce

2 c. à soupe (30 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de framboise
2/3 tasse (175 ml) de framboises
1 échalote française ciselée
2 c. à soupe (30 ml) de miel
Sel et poivre



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C)

Mélanger dans un bol, porc haché, framboises, échalote française, vinaigre de framboises, persil haché, saler et poivrer.

Faire une incision avec un couteau dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

Mettre la farce dans la poitrine à l'aide d'une poche ou avec une cuillère

Chauffer l'huile d'olive dans un poêlon, et faire dorer les poitrines.

Saler et poivrer, mettre au four et laisser cuire 30 à 40 minutes.

Cuisson au thermomètre 165°F (74°C).

Retirer les poitrines du poêlon et laisser un temps de repos avant le dressage.

Dégraissier le poêlon, déglacer avec le vinaigre de framboises.

Ajouter échalote, sucre, miel, framboises, saler et poivrer.

Cuire 1 à 2 minutes, passer au chinois étamine ou au tamis en pressant avec le dos de la cuillère.

Huiler les quartiers de laitue romaine, saler et poivrer et les saisir rapidement dans un poêlon chaud.

Trancher les poitrines puis déposer les morceaux sur la laitue romaine et napper de sauce.

Accompagner de pommes de terre parisiennes, carottes de couleur et haricots verts fins.
Décorer avec framboises et branche de thym.

Chef Christian Croze