

PAPILLOTE DE VOLAILLE AU PERSIL PLAT ET AU SAFRAN

Pour quatre personnes

30 mn de préparation.

- 4 feuilles de brick
- 4 blancs de volaille
- 25 g de champignons de Paris
- 200 g d'épinards jeunes et tendres
- 1 g de safran
- huile de noisette (2 cuillerées)
- persil plat
- fond de volaille (2 cuillerées)
- sel et poivre
- 1 cuillerée à soupe de crème épaisse

“Nettoyer les champignons de Paris, les épinards et le persil. Émincer finement les blancs de volaille crus et disposer entre chaque épaisseur des lamelles de champignons et des pluches de persil.

“Plier dans la feuille de brick, se servir de beurre légèrement fondu pour coller la feuille.

“ Disposer sur une plaque à four avec un petit peu d'huile au fond. Cuisson de 5 à 8 mn à four très chaud.

“ Sauce : faire réduire le fond de volaille, y jeter les stigmates de safran(20 mn). Crémer légèrement, puis ajouter des dés de tomate.

“ Disposer sur une assiette les jeunes épinards salés, poivrés et mélangés avec un peu d'huile de noisette.

“ Disposer dessus les papillotes.

Mettre la sauce à côté