

Poitrines de poulet farcies au jambon et au Cheddar



4 poitrines de poulet
Sel et poivre du moulin au goût
7 oz (200 g) de jambon
1 oeuf
3 1/2 oz (100 g) de fromage **Cheddar fort canadien**
1 tasse (250 mL) de **crème 35 %**
2 c. à thé (10 mL) de **beurre**
2 c. à thé (10 mL) d'huile
2 échalotes finement émincées
1/4 tasse (60 mL) de vinaigre de vin blanc à l'estragon
1 tasse (250 mL) de bouillon de poulet
2 branches d'estragon
Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Parer d'abord les poitrines de poulet en les coupant en portefeuille* et en prélevant les aiguillettes (petite partie (filet) annexe à la poitrine), que vous utiliserez pour préparer la farce. Saler et poivrer au goût.

Préparer ensuite la farce en mélangeant au robot culinaire ou au mélangeur : les aiguillettes prélevées, le jambon, l'oeuf, le fromage **Cheddar fort canadien** et la moitié de la **crème**.

Farcir les poitrines de poulet de ce mélange, piquer d'un cure-dents et les saisir dans une poêle à frire dans un peu de **beurre** et d'huile de 2 à 3 minutes de chaque côté.

Terminer la cuisson au four une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, dans une poêle, préparer la sauce en faisant suer les échalotes dans un peu de **beurre** et d'huile. Déglacer avec le vinaigre, mouiller avec le bouillon de poulet et laisser réduire de moitié. Ajouter le reste de la **crème** et une branche d'estragon et laisser réduire de nouveau.

Sortir les poitrines du four, les émincer et les napper de la sauce chaude parfumée à l'estragon. Décorer d'une branche d'estragon et servir.