

Ratte du Touquet et chapon farci dans un bouillon de crevettes grises

Préparation : 45 minutes | **Cuisson** : 40 minutes
Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 suprêmes de chapon
- 200 g de Ratte du Touquet
- 300 g de crevettes grises
- 100 g de passe-pierre ou à défaut des haricots verts
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 50 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 50 g de mimolette extra vieille
- Sel, poivre du moulin

Épluchez la carotte, le poireau et le céleri puis coupez-les en petits dés.

Dans une cocotte, **faites chauffer** l'huile d'olive. Versez les crevettes. Remuez bien afin de les colorer pendant 1 minute. Ajoutez les légumes. Remuez bien. Prélevez 1/3 des crevettes pour les décortiquer. Réservez-les.

Mouillez avec le vin blanc. Ajoutez le bouquet garni. Salez, poivrez. Laissez mijoter à petits bouillons pendant 20 minutes. Prélevez ensuite un peu des légumes du bouillon et mélangez-les aux crevettes décortiquées.

Aplatissez les suprêmes de chapon au rouleau à pâtisserie. (Vous pouvez demander à votre boucher de le faire.) Posez chaque suprême aplati sur un film étirable. Salez, poivrez. Répartissez dessus le mélange légumes-crevettes. Roulez l'ensemble de façon à former un boudin. Fermez-les bien aux extrémités. Piquez-les à la pointe d'un couteau afin que le bouillon puisse imprégner la chair du chapon.

Pochez les rouleaux et les Ratte du Touquet lavées dans le bouillon pendant 20 minutes. Faites cuire les passe-pierres ou les haricots verts dans une casserole d'eau bouillante salée. Réservez-les au chaud.

En fin de cuisson, **prélevez** un peu de bouillon de crevettes et montez-le au beurre à feu doux dans une casserole.

Ôtez le film étirable des rouleaux. Coupez-les en tranches.

Pour le dressage, dans chaque assiette répartissez au centre les passe-pierre. Ajoutez-y les tranches de chapon puis les Ratte du Touquet. Nappez de sauce. Parsemez des crevettes du bouillon décortiquées puis de copeaux de mimolette. Servez aussitôt.