 **Saphirs de volaille et crème de parmesan**

** Pour 11 saphirs**

**Saphirs de volaille :**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 1 petite carotte**
**- 1 gousse d'ail en chemise**
**- 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin, persil)**
**- 250ml de lait**
**- 340 g de blanc de poulet dénervé et dégraissé**
**- 1 oeuf**
**- 15 g de Maïzena**
**- 3o ml de** [**Marsala**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=1688&preview=true)
**- sel fin et poivre du moulin**
**-** [**sel à la truffe blanche d'été**](http://www.ducros.fr/Produits/Produits-stars/Premium/Sel-a-la-truffe-blanche-d-ete.aspx) **(option) ou**
**- morilles séchées(option)**
**crème de parmesan :**
**40 cl de crème liquide**
**40 g de parmesan râpé**
**1/2 citron**

**Pour les boudins : Papier film résistant à la chaleur**
**Pour les saphirs : 1 plaque de 12 empreintes**
**Préchauffage du four à 160°C** 

**Les saphirs ou les boudins :**
**Peler et couper** la carotte en petits dés.
La faire rissoler pendant quelques minutes dans l'huile chaude, sans coloration.
**Ajouter l'ail en chemise** et le bouquet garni.
Arroser avec le lait et porter à ébullition.
Retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes.

**Couper le blanc** de poulet en petits dés et le hacher très finement.
**Ajouter l'œuf**, la Maïzena, l'alcool. Mélanger soigneusement.
**Incorporer** enfin le lait chaud.
Saler, poivrer.

**À ce moment là on peut :**
**Parfumer avec du** [**sel à la truffe blanche**](http://www.ducros.fr/Produits/Produits-stars/Premium/Sel-a-la-truffe-blanche-d-ete.aspx)**.
Ou bien :**
**Réhydrater** quelques morilles séchées.
**Les couper** en petits dés et les ajouter à la préparation.
**Mélanger**
Et maintenant, vous avez le choix..
**Petits boudins :**
**Déposer** 3 ou 4 cuillerées de préparation au centre d'un grand carré de papier.
Plier le papier en deux, puis rabattre le film sur la farce.
Tenir aux deux extrémités et faire tourner d'avant en arrière : Le rouleau s'épaissit.
Nouer les deux extrémités.
Continuer jusqu'à épuisement.
**Faire pocher** les boudins dans de l'eau frémissante pendant 8 minutes.
**Les laisser refroidir** dans leur bain, puis couper le film pour les dégager et les poser dans le plat de cuisson.
**Les saphirs :**
**Remplir** les empreintes.
Enfourner pour 12 minutes.
**Laisser refroidir** et démouler.
**Déposer** dans le plat.

**Crème de parmesan :**
**Mettre la crème** à chauffer dans une casserole et laisser réduire de moitié.
**Ajouter le parmesan** et le jus de citron.
Saler et poivrer.
**Napper les quenelles** de la sauce
**Les faire gratiner** pendant quelques minutes.
J'ai servi avec des courgettes braisées et une écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive,
comme dans la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/wp-admin/post.php?post=3399&action=edit).
**Déposer** dans l'assiette saphirs ou boudins, napper de sauce et entourer de la garniture.