 **Saphirs de volaille et crème de parmesan**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Saphirs-de-volaille-et-cr%C3%A8me-de-parmesan-DSCN7575_27717.jpg) 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** Four Chaleur tournante

**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif  
**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifTenir aux deux extrémités et faire tourner d'avant en arrière : Le rouleau s'épaissit.  
Nouer les deux extrémités.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifContinuer 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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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).  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Déposer** dans l'assiette saphirs ou boudins, napper de sauce et entourer de la garniture.