 **Poulet au comté en ballotine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/04/Poulet-au-comt%C3%A9-en-ballotine-P1020808.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**escalopes ou filets de poulet**](https://recettes.de/escalopes-de-poulet) **(1)**  
**- 4 bâtonnets de** [**comté**](https://recettes.de/comte)  
**- Herbes de Provence**  
**- 8 fines tranches de** [**lard fumé**](https://recettes.de/lard-fume)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive  
sauce courte :**  
**- 100 ml vin blanc**  
**- 90 g de crème  
- sel & poivre du moulin**  
Poser les escalopes bien à plat sur le plan de travail.  
Saupoudrer d'herbes de Provence, saler et poivrer.   
Déposer un bâton de comté et l'enfermer en enroulant l'escalope autour.  
Entourer la ballotine avec une ou deux tranches très fines de lard fumé.  
Emballer chaque paupiette dans du papier film **(2)**, en serrant bien.  
Les faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.  
Laisser refroidir un peu pour ne pas être brûlé par la vapeur qui s'échappe et déballer les ballotins.  
Les faire dorer dans un petit filet d'huile d'olive.  
Les réserver au chaud le temps de préparer la sauce.  
**sauce courte :**Déglacer la poêle de cuisson avec le vin blanc et le laisser évaporer aux ¾ à chaleur vive en remuant pour décoller les sucs.  
Ajouter la crème et laisser frémir quelques secondes pour obtenir une sauce onctueuse.  
Saler, poivrer.  
Couper les ballotines en rondelles, les déposer sur les assiettes chaudes et les napper de quelques gouttes de sauce.  
J'ai servi immédiatement bien chaud avec une poêlée de légumes verts.