

## ROULÉ DE POULET AUX LARD PAYSAN SAUCE FOIE GRAS DE LYSIANE



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2015-04-24

Proposé par lysbland

Temps total de préparation:  
49:10 Minutes

Convient à la machine:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

<b>6</b>	filet de poulet
<b>250 gramme(s)</b>	crème fraîche liquide
<b>6 cuillère(s) à café</b>	moutarde à l'ancienne
<b>18</b>	tranches de lard
<b>100 gramme(s)</b>	foie gras
<b>1 cuillère(s) à café</b>	maïzena
<b>150 gramme(s)</b>	lardons
	sel, poivre

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).