

# Dodine de volaille pochée, pâtes fraîches, boulette de Cambrai – Recette fromage



Catégorie  
Plat



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
40 minutes



Temps de cuisson  
35 minutes



## Ingrédients

4 escalopes de dindes aplaties par le boucher  
150 g de haricots verts  
28 queues d'écrevisses décortiquées et cuites  
2 carottes  
1 bouillon en cube de volaille  
sel et poivre  
400 g de tagliatelles fraîches  
50 g de beurre

Pour la sauce:

1 [Boulette de Cambrai](#)  
1 verre de vin blanc  
1 bouillon en cube de volaille  
15 cl de crème liquide  
sel et poivre

## Préparation

Préparez les dodines. Posez chaque escalope sur une feuille de film alimentaire et recouvrez-la d'une autre feuille. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez chaque escalope très finement. Lavez, épluchez et cuisez les haricots verts dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Lavez, épluchez et taillez en bâtonnets les carottes.

Retirez la feuille de film alimentaire du dessus des escalopes de dinde. Disposez sur chaque escalope de dinde les haricots verts bien rangés, les bâtonnets de carotte et les écrevisses (gardez-en quelques unes pour le décor), salez, poivrez, et roulez.

Enveloppez le rouleau dans la feuille de film alimentaire bien serrée et fermée hermétiquement à chaque extrémité. Réservez.

Préparer la sauce. Dans une casserole, écrasez la boulette de Cambrai, ajoutez le vin blanc, le bouillon en cube écrasé et faites réduire à feu moyen 5 minutes. Ajoutez la crème et laissez réduire à nouveau 5 minutes. Réservez au chaud.

Faites pocher dans le bouillon de volaille les escalopes emballées pendant 15 minutes. Parallèlement, faites cuire les tagliatelles dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 2 minutes.

Sortez les escalopes, retirez le film alimentaire, découpez-les en 3 tronçons et disposez-les sur chaque assiette. Sortez les tagliatelles, égouttez-les et ajoutez-les sur les assiettes.

Versez la sauce bien chaude sur les assiettes et décorez avec les écrevisses restantes.

Une recette de Marc Labourel.

Venez découvrir les conseils du fromager pour une [recette fromage](#).