

## *Baluchon de Dinde à la Savoyarde, Tagliatelle Sauce Champignons Crème*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDONNEAU	4
- REBLOCHON	1/2
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- BACON(S)	4 tranches
- CHAPELURE	
- FARINE	
- OEUF(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250 g
- PLEUROTE(S)	250 g
- AIL EN POWDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- CREME FRAICHE	250 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- TAGLIATELLES	300 g
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN EN COPEAUX	pour la déco
- BEURRE DE CUISSON	



### Recette:

- A l'aide d'un marteau de cuisine ou d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez les filets de dindonneau. Salez et poivrez.
- Déposez sur chaque filet aplati une tranche de bacon puis un morceau de reblochon emballé dans une tranche de pancetta. Rabattez le filet pour former un baluchon. Fermez à l'aide de cure-dents.
- Dans 3 assiettes à soupe, placez la farine dans une, les œufs battus dans la seconde et la chapelure dans la dernière.
- Passez successivement les baluchons dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Réservez au frais pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez les champignons et coupez en morceaux. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Ajoutez un peu d'ail, de muscade puis salez et poivrez. Ajoutez la crème et la moutarde. Laissez épaissir puis réservez au chaud.
- Préchauffez le four à 200°C. Enfournez pendant 25 minutes, les baluchons dans un plat huilé avec 2 noisettes de beurre sur chacun d'eux. Retournez à mi-cuisson.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Servez les baluchons coupés en deux (attention au cure-dents), avec les pâtes et nappez de sauce aux champignons.