



# BOULETTES DU LENDEMAIN DE NOËL



**Temps de préparation**  
30 minutes



**Temps de cuisson**  
30 minutes



**Niveau de difficulté**  
★★

## Ingrédients pour 8 personnes

150g de champignons de Paris  
200g de marrons en bocaux  
120g de pruneaux secs dénoyautés et 12  
pruneaux secs dénoyautés  
3 échalotes  
1 ou 2 gousses d'ail  
10 branches de persil plat  
300g de foies de volaille  
200g de chair à saucisse  
100g de foie gras cuit ou mi-cuit  
24 tranches fines de lard  
3 cuillères à soupe d'Armagnac  
150g de pain de campagne même rassis  
5 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

## Préparation de la recette

Couper rapidement les champignons de Paris en petits dés.

Eplucher l'ail et les échalotes, puis les hacher.

Hacher séparément le persil, les foies de volaille, les 120g de pruneaux dénoyautés et le pain.

Briser les marrons en 4 morceaux environ.

## Déroulement de la recette

Couper le foie gras en petits dés et farcir les pruneaux dénoyautés avec quelques dés. Réserver le reste.

Dans une poêle antiadhésive, faire fondre les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive, sans les faire colorer. Ajouter les champignons.

Quand leur eau s'est presque évaporée, ajouter la chair à saucisse et cuire 3 minutes. Ajouter les foies de volaille, sel et poivre et cuire à nouveau 3 minutes à feu vif. Ajouter l'Armagnac, faire bouillir et retirer du feu. Réserver dans un saladier afin que la farce refroidisse.

Ajouter le persil, les pruneaux hachés, le pain, les marrons et le reste du foie gras coupé en petits dés.

Envelopper les pruneaux farcis avec cette farce, bien presser dans les mains et enrouler deux tranches de lard autour de cette boule en les faisant se croiser. Réaliser 12 boules.

Mettre au four 20 minutes et servir chaud avec une bonne purée maison.



*Attention à ne pas hacher trop finement vos ingrédients afin que la boulette ait une belle consistance !*



*Si votre farce est trop souple, réservez-la une heure au réfrigérateur avant de façonner vos boules. Au contraire, si elle est trop sèche, n'hésitez pas à ajouter une ou deux cuillères à soupe d'eau !*

*Le régal des plus petits mais aussi une vraie gourmandise pour les plus grands pour cette version originale d'un grand classique !*