

Pollastre farcit de foie i tòfona

Pel farcit

Ingredients: 75 g de xampinyons, 50 g de ceba picada, 200 g de nata, 15 g de mantega, 35 g de *foie micuit*, 10 g de *tartufata* i 25 g de brioix.

1. Netegem bé els xampinyons i ho posem en safates a assecar al forn a 110 °C durant 3 o 4 hores.
2. En una olla ampla i baixa posem la mantega i coem la ceba. Afegim els xampinyons secs i la nata, i ho reduïm.
3. Quan estigui cuinat, ho triturem en un robot de cuina i ho posem a punt de sal. Després, fiquem el *foie*, el brioix i la *tartufata*, i tornem a triturar fins a aconseguir una massa homogènia.

Per cuinar el pollastre

Ingredients: 1 pollastre de camp de 1200 g i 250 g de farcit.

1. Amb l'ajuda d'una cullera extraïem la pell del pit del pollastre. Després, anem farcint tota la part del pit de pollastre amb 250 g de farcit ficat a una màniga.
2. Brindem el pollastre i cobrim les potes amb paper plata perquè no es cremin. Preescalfem el forn a 200 °C i el rostim 75 minuts.

Per la guarnició del pollastre

Ingredients: 80 g de líquat de blat de moro dolç, 350 g de blat cuit, 80 g de blat de moro fresc, 80 g de bolet *enoki*, 25 g d'espínacs *baby*, 3 g de sal fina i 10 g de mantega.

1. Saltegem el blat cuit, el blat de moro fresc, els bolets *enoki* i els espínacs *baby* a una paella. Un cop saltejat, lliguem el conjunt amb el líquat de blat de moro i la mantega. Posem a punt de sal i reservem.