

ballottine de poulet

duxelles de champignons

4 filets de de poulet : (aplatir les filets)

champignon de Paris

1 citron vert

2 oignons

1 échalote

1 bouquet de persil plat

lard fumé

huile d'olive

vin blanc

poivre

thym

laurier

sel

2 œufs

crème fraîche liquide

beurre

171

Duxelles de champignon

Équeute les champignons et taille-les en cubes. Épluche et hache une échalote. Fait la cuire dans du beurre, ajoute les champignons pendant 5 minutes. Sale, poivre et laisse colorer. Hache le persil. Quand les champignons sont cuits, ajoute le persil et mélange hors du feu.

Émulsion de lard

Hache l'oignon, dans un filet d'huile. fait le colorer avec les lardons, poivre et ajoute un trait de vin blanc. A joute les queux de champignon et laisse réduire de moitié. Mouille avec un peu d'eau et laisse cuir à feu doux. Quand l'oignon et les lardons ont bu toute l'eau ajoute la crème, cuire à feu doux .Hors du feu passe le mélange au chinois, bien presser pour extraire tout le jus , ajoute un filet de crème. Émulsionne le mélange pour en faire une sauce légère comme un cappuccino, bien mousseuse.

ballottine de poulet

duxelles de champignons

La farce de volaille

Prendre les petits filets de volaille , retire le nerf au milieu de la chair. Découpe-les grossièrement les mixer avec 50 gr de crème, un oeuf, du sel et du poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ballottine

Étale du film alimentaire sur le plan de travail. Astuce: il faut mouiller la table en dessous pour que le film puisse bien adhérer à la table.

Mettre un peu de sel et de poivre sur le film. Dépose les filets de poulet sur les films. Étale une fine couche de farce sur chaque filet de poulet. La farce joue le rôle d'élément collant. Elle va nous aider à avoir des roulades bien uniformes et qui se tiennent bien. Râper du citron sur les filets pour apporter un petit peu de fraîcheur, d'acidité. Dispose une ligne de duxelle au centre des filets. Façonne le rouleau en serrant bien la ballottine.



Plonge les roulades dans de l'eau frémissante pendant 10 minutes environ. Cette technique de cuisson permet de pocher les roulades qui ne seront pas sèches mais moelleuses. Elles gardent tout le jus, la sauce du poulet.. Une fois les 10 minutes passées, vider l'eau chaude de la casserole puis ajouter de l'eau froide pour refroidir les ballottines. Déballez les ballottines et les faire rôtir dans une poêle avec un peu d'huile et un peu de beurre pour apporter une coloration. Tranche les ballottines en biseau.