

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS SAUCE « GRAND-MÈRE » AUX BULBES D'AIL DES OURS



CUISINE SAUVAGE

Ingrediénts pour 20 personnes

Ingrédient	Quantité
Champignons	750 gr
Échalotes	4 pcs
Ciboulette	
volaille	250 gr
crème à 35%	250 gr
Blanc d'oeuf	1 pc
filet de volaille	10 pcs
champignons	1 kg
Lardons	500 gr
Bulbes d'ail des ours	150 gr
eau	
sucre	
Crème	750 ml
Fond brun	500 ml

Préparation

1. Ciseler finement les échalotes ainsi que la ciboulette. Tailler les champignons en duxelle. Disposer de l'huile d'olive dans une poêle et la faire chauffer, puis faire suer les échalotes et poêler vivement les champignons. En fin de cuisson, ajouter la ciboulette. Rectifier ensuite l'assaisonnement. Réserver au frais.

Farce fine

1. Découper 200gr de chair de volaille en cubes de 1 cm. Mixer au cutter la chair avec le blanc d'œuf et du sel. Ajouter 200gr de crème progressivement dans le cutter. Dès que le mélange est homogène, ajouter la duxelle de champignons puis rectifier l'assaisonnement en ajoutant un peu de poivre ou de piment. Réserver au frais.
-

Ballotines

1. Inciser la volaille dans la longueur de manière à la rendre plus plate, puis l'assaisonner de fleur de sel et de poivre. Disposer ensuite la farce fine au centre, puis rouler la volaille à l'aide d'un papier film.
-

Cuisson ballotines (2 options)

1. Disposer les volailles dans une casserole d'eau bouillante et les cuire à petits frémissements pendant 10 min. Retirer ensuite la casserole du feu et laisser cuire 10 min de plus.
 2. Tirer les ballotines sous-vide et les cuire 45min à 1h dans un bain d'eau à 65°C.
-

Sauce "grand-mère" aux bulbes d'ail des ours

1. Laver les bulbes d'ail et ôter les racines. Couvrir d'eau dans une poêle, ajouter sucre et beurre et cuire à feu vif. Rajouter un peu d'eau si nécessaire jusqu'à cuisson des bulbes qui doivent rester tout juste croquants (avant de devenir tout farineux). Réserver. Couper les champignons en menus morceaux et les sauter au beurre. Assaisonner et réserver. Faire griller les lardons à la poêle. Réserver. Faire réduire le fond brun de moitié. Réserver. Réunir bulbes, champignons et lardons + lier légèrement avec le fond brun et de crème. Goûter et assaisonner si nécessaire. Lier si nécessaire.
-