

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE (FARCE FINE VOLAILLE-CHAMPIGNONS), COULIS D'HERBES FRAÎCHES ET CRÈME D'ARMOISE



Ingrédients pour 20 pers.

Ingrédient	Quantité
champignons au choix	400 gr
Échalotes	2 pcs
Beurre	
chaire de volaille	400 gr
Sel, poivre	
noix de muscade râpé	
crème 30%	200 ml (bien froide)
Blanc d'oeuf	1 pc
suprême de volaille	10 pcs
crème culinaire	750 ml
feuilles et sommités d'armoise	4 poignées
sel	
persil	1 botte
Ciboulette	2 bottes
huile neutre	(au choix)
sel	

Préparation

1. Sauter les champignons avec les échalotes et le beurre. Assaisonner, refroidir. Mixer la chair de volaille

Ballotine de volaille farcie (farce fine volaille-champignons), coulis d'herbes fraîches et crème d'armoise - révision 0 **Page 1 / 2**

<https://cuisinesauvage.org/recipe/ballotine-de-volaille-farcie-farce-fine-volaille-champignons-coulis-dherbes-fraiches-et-creme-darmoise/>

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,
2015-2026

Incorporer à la spatule les champignons refroidis. Réserver au frais (2-3 °C).

2. Montage des ballotines : Ouvrir les filets de volaille en portefeuille et les aplatir. Assaisonner. Déposer un boudin de farce fine au centre. Rouler en serrant, filer, nouer les extrémités.
-

3. Cuisson : pochage : 64-65 °C, 35 à 40 min au bain-marie.
-

Crème d'armoise

1. Chauffer la crème, ajouter les sommités d'armoise. Infuser 15 minutes hors feu. Mixer dans un blender. Passer au chinois en pressant bien pour extraire un maximum de goût. Assaisonner de sel. Réserver jusqu'à l'envoi.
-

Coulis d'herbes fraîches

1. Blanchir ciboulette et persil dans une grande quantité d'eau bouillante 2 min. Égoutter et plonger aussitôt dans de l'eau glacée. Égoutter, placer les herbes dans un blender. Ajouter l'huile neutre petit à petit en mixant jusqu'à texture lisse et onctueuse. Saler. Mettre en biberon.
-

Finition et dressage

1. Retirer le film des ballotines. Colorer légèrement à la poêle dans un beurre moussieux ou glacer avec un jus de volaille. Couper chaque ballotine en deux. Sur assiette : déposer ½ ballotine, napper ou saucer d'un cordon de crème d'armoise, ajouter quelques points ou traits de coulis d'herbes fraîches pour le contraste. Servir accompagné d'une poêlée de champignons.
-