

1 Marché Chef Recette



Fiche recette

Ballotine de volaille aux champignons, velouté de marrons

Hervé Bouchez



Plat

20 min

30 min

6 personnes

6 suprêmes de volaille
300g champignons de Paris
300g de pleurotes
3 échalotes
1 botte de ciboulette
3 boîtes de marrons
75cl de lait
40cl de crème liquide
5cl d'huile d'olive
1L de bouillon de volaille
Une noisette de beurre
Fleur de sel
Poivre du moulin
Noix de muscade

Pour la ballotine de volaille

- Porter à ébullition une casserole d'eau.
- Laver les champignons puis les tailler en fines lamelles.
- Ciseler les échalotes et la ciboulette.
- Disposer l'huile d'olive dans une poêle chaude et poêler les champignons 4 minutes. Ajouter en fin de cuisson les échalotes et la ciboulette, assaisonner. Réserver au frais 15 minutes.
- Inciser les suprêmes dans la longueur et les assaisonner de fleur de sel et de poivre de chaque côté, puis les disposer sur du film étirable, côté incisé vers le haut.
- Ajouter les champignons au centre de la volaille, puis rouler le suprême à l'aide du film étirable en serrant fort de chaque côté.
- Pocher les ballotines dans l'eau bouillante pendant 10 minutes à frémissement puis couper le feu. Laisser 10 minutes dans l'eau de cuisson puis réserver hors de l'eau.
- Juste avant le dressage, retirer le film et poêler les ballotines avec une noisette de beurre pour les colorer de chaque côté.

Pour le velouté de marron

- Égoutter les marrons et les placer dans une casserole avec la moitié du lait et 1L de bouillon de volaille.
- Porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes à frémissement.
- Mixer le tout, saler et poivrer, ajouter une pincée de noix de muscade, puis passer au chinois.
- Faire chauffer à feu doux, ajouter le reste du lait et la crème liquide en remuant. Ajuster l'assaisonnement.

Conseil de dressage

Verser le velouté au fond d'une assiette creuse.
Découper la ballotine en trois médaillons,
les disposer au centre de l'assiette.
Bon appétit !



RESTAURANT LA PAILLOTE

415 Chemin de la Plage - 69270 Rochetaillée-sur-Saône

04 78 22 31 52