



Ballotine de volaille farcie  
et champignons forestiers,  
potimarron et liqueur de cèpes

**Bertrand MONNERET**



Plat



45min



30min



4 pers.

## Ingrédients

### Mousseline de volaille

- 100g de blancs de volaille parés
- 50g de crème
- Un blanc d'oeuf
- Sel, poivre blanc

### Les ballotines

- 4 filets de poulet
- 500g de potimarron
- 300g de champignons forestiers
- 70g de beurre
- Liqueur de cèpe
- 15cl de bouillon de volaille
- 8cl de crème
- 2 échalotes
- Quelques châtaignes
- Sel et poivre

## Préparation

### Pour la mousseline de volaille

Piler la chair de volaille, l'assaisonner, ajouter les blancs, petit à petit, en pilant. Passer au tamis fin puis mettre la farce dans une sauteuse. La travailler pour bien la lisser. La tenir sur glace pendant deux heures puis lui ajouter la crème petit à petit, en la travaillant à la spatule, toujours en pleine glace. Réserver au frais

### Pour les ballotines

1. Hacher les champignons. Dans une poêle, mettre 15g de beurre et faire revenir les champignons durant quelques minutes
2. Parer et couper le potimarron ainsi que 2 échalotes en brunoise. Les faire suer au beurre dans une poêle. Mélanger aux champignons. Saler, poivrer et ajouter la liqueur de cèpe
3. Ouvrir les filets de poulet en deux et les disposer sur du film alimentaire, y ajouter 1 c. à s. de champignons au centre et recouvrir d'une quenelle de mousseline de volaille. Rouler la ballotine dans le film alimentaire, la tenir par les extrémités et la faire rouler sur votre plan de travail afin de bien la serrer. Ajouter un second morceau de film alimentaire pour assurer une bonne étanchéité et faire un nœud à chaque extrémité
4. Dans de l'eau bouillante, plonger les ballotines durant 5 min en maintenant l'ébullition. Éteindre le feu et laisser cuire durant 15 à 20 minutes. Pendant ce temps, mixer la moitié des champignons restant avec la crème et le bouillon de volaille, mettre le tout dans une casserole et laisser cuire quelques minutes. Ajouter le reste des champignons à cette sauce. Saler, poivrer et réserver
5. Égoutter les ballotines et retirer le film alimentaire. Parer les extrémités et les couper en deux, au centre, en biseau. Servir accompagné de la sauce aux champignons, d'une sautée de châtaignes et d'échalotes. Régalez-vous !



**Les Dutchy's - 04 77 26 19 53**

14 rue Duvernay  
42110 - Feurs