

Ballottines de volaille au foie gras Façon Lître Restaurant Christophe PLAUT

Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

Pour la Farce

*200g de blanc de poulet
30 grammes de Cèpes Séchées
1 blanc d'œuf
5 cl de crème fraîche liquide
2cl de Cognac
Sel et poivre*

Pour la sauce

*1 grosse échalote
10 cl de porto
Un quart de litre de fond de veau*

Pour le fond de volaille

*Les os de poulet
Un ½ oignon
1 carotte
Une ½ branche de céleri
1 vert de poireau
1 branche de thym
1 clou de girofle
Gros sel et poivre en grain*

Préparation

Acte Un

Désosser le poulet sans percer la peau

Acte Deux

Mixer les blancs de poulet à l'aide d'un cutter en y ajoutant le blanc d'œuf, la crème, le cognac, sel et poivre.

Le mélange doit être « pommade ». Couper au couteau les cèpes préalablement réhydratés, puis les ajouter à la farce.

Acte Trois : poser la cuisse de poulet à plat sur du film alimentaire, y étaler une fine couche de farce, poser le foie gras coupé en bâtonnets d'un centimètre sur un centimètre, rouler le tout à l'aide du film en un boudin de 5 à 6 cm de diamètre bien serré.

Acte 4

Faire un fond de volaille. Verser dans une cocotte les os de poulet, la garniture aromatique, recouvrir avec de l'eau et laisser réduire des trois quarts.

Une fois cuit, passer le tout dans une passoire.

Acte 5

Cuire les ballottines dans le fond de Volaille à feu moyen, 15 à 20 minutes.

Acte 6

Dans une casserole faire fondre une noix de beurre, y jeter les échalotes finement ciselées, mouiller au porto, flamber puis réduire presque à sec, ajouter le fond de veau et cuire 10 minutes.



Acte 7

Trancher les ballottines en rouelles d'un centimètre d'épaisseur

Dresser sur assiette, napper avec le jus au porto, et servir avec des petits légumes cuits dans le bouillon de volaille

À Table et bon appétit !

