

Ballotine de volaille aux fruits secs, sauce lime et matcha

Ingrédients pour 2 personnes :

2 poitrines de poulet d'environ 100 g chacune

Pour la farce :

2 abricots secs
2 pruneaux secs
Quelques pistaches
250 cl de crème 35%
Sel, poivre

Pour paner :

1 œuf
80 g de graines de chia
Un peu de farine

Pour la sauce :

Une pincée de thé « Matcha »
Zestes et de jus de lime
1 cube de bouillon de volaille
Une tombée de crème 35%

Pour la cuisson :

Huile d'olive

Déroulement :

Couper les fruits secs en petits cubes (les pistaches restent entières)
Emplir d'eau aux 2/3 une casserole assez grande et la mettre à frémir sur le feu
Ayant recouvert une planche à découper de papier film, y déposer la poitrine de volaille
Au moyen d'un couteau, prélever 20 grammes de chair de la surface de la poitrine
Mettre cette chair dans un mixer, y ajouter 250 cl de crème et assaisonner
Mixer jusqu'à obtention d'une masse lisse et homogène
Dans un bol, mélanger la farce aux fruits secs

Recouvrir chaque poitrine de volaille d'un papier film et au moyen d'une casserole, aplatir en tapant bien à plat. Il faut agrandir la surface et diminuer l'épaisseur

Les poitrines de volaille ressemblent maintenant à deux escalopes. Retirez le film du dessus et assaisonnez la viande sur les deux faces. Le film du dessous reste, il va servir pour rouler la ballotine
Étaler la farce sur la volaille sans aller jusqu'au bord (env. 1 cm de marge)

Rouler :

Saisir du bout des doigts le papier film sur lequel repose la viande et le ramener doucement à soi.
Vous devez obtenir deux cylindres dont il faut rabattre les deux extrémités. Pour ce faire, il suffit de faire rouler la préparation sur la planche tout en tenant fermement un bout dans chaque main. Pour assurer l'étanchéité, nouer les deux extrémités ou les pincer au moyen de clips en plastique.

Cuisson :

Mettre à pocher dans la casserole pendant 20 minutes. L'eau ne doit pas bouillir, mais frémir ! Une fois la cuisson terminée, il vous faut trois récipients : un contenant de la farine, un contenant un œuf battu, salé et poivré et un troisième des graines de chia.

Les ballotines déballées et épongées, faites-les rouler successivement dans la farine, l'œuf battu et les graines de chia. Lors de cette opération, il est important de bien laisser l'excédent de farine et d'œuf retomber entre les étapes, sans quoi les graines de chia n'adhéreront pas lors du passage à la poêle.

Vous pouvez maintenant poêler les ballotines dans un peu d'huile d'olive en la faisant délicatement rouler. Sans colorer, il faut bien les saisir pour que les graines de chia adhèrent solidement.

Pour la sauce :

Mettre un peu de bouillon de volaille et de crème dans une casserole, portez à ébullition. Râpez quelques zestes de lime, ajoutez un filet de jus du même fruit et une pincée de « matcha ». Laisser épaissir à la consistance souhaitée et assaisonnez.

Dressage :

Sur une planche au moyen d'un couteau bien affuté, trancher délicatement sans appuyer. Vous pouvez choisir selon la taille de la ballotine, de faire soit des tranches de 5 mm. , ou de couper les extrémités droites et couper ensuite en biseau au milieu.

Pour un bel effet visuel, mettre la sauce en « miroir » au fond de l'assiette avant d'y déposer la viande

Paillason de pommes de terre :

3 pommes de terre moyennes « type B » (emballage rouge)

Beurre

Sel et poivre

Déroulement :

Éplucher les pommes de terre et les garder dans l'eau entières.

Juste avant la cuisson, au moyen d'une mandoline tailler les pommes de terre en « julienne » c'est-à-dire comme des allumettes. Ne plus mettre les pommes de terre dans l'eau, il faut gardes l'amidon qu'elles contiennent pour la cohésion de la préparation.

Assaisonner

Mettre une noix de beurre à fondre dans une poêle, puis ajouter les pommes de terre. Façonner dans la poêle une galette bien régulière, tant au tour qu'en épaisseur. Retourner à mi-cuisson. Une fois la cuisson achevée, couper comme une tarte.

Alternatives :

Ce type de farce peut bien entendu être agrémenté d'autres aliments. On peut notamment remplacer les fruits secs par :

Des champignons, des morilles par exemple.

Des queues d'écrevisses

Des tomates séchées et du fromage de chèvre

Du foie gras

Des châtaignes.

Il convient alors, bien entendu, d'accompagner le plat avec une sauce qui lui correspond.

Cépages recommandés :

Cépages recommandés par le Passeur de vin :

Sauce aux fruits secs :

Blanc Grenache gris ou blanc
 Chardonnay

Rouge : Syrah ou Grenache

Sauce aux morilles :

Rouge : Pinot noir / Cabernet franc