



BALLOTINES DE VOLAILLE D'AUTOMNE À LA CRÈME DE CRESSON ET EMBEURRÉE DE CHOU VERT

Ingrédients pour 6 personnes

- 8 filets de volailles fermières
- 300 gr de champignons de Paris
- 1/2 chou verts
- 300 gr de marrons cuits sous vide
- 60 gr de pignons de pin
- 1 botte de cébette
- 1/2 botte de cresson
- 1 botte de cerfeuil
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 gousses d'ail
- 10 cl de cognac
- 3 cuillères à soupe d'huile de pépin de raisin
- 1/4 litre de crème liquide 35%
- 100 gr de beurre
- 4 échalotes



Instructions

Pour la farce

Prépare les champignons et les tailler en brunoise. Tailler également les marrons et petits cubes.

Faire fondre les champignons à la poêle et à mi-cuisson, rajouter les marrons. Rectifier l'assaisonnement.

Dédoubler les escalopes de volaille et l'aplatir soigneusement. Poivrer et badigeonner légèrement de moutarde à l'ancienne. Les garnir avec la farce refroidie de façon homogène.

Déposer chaque escalope individuellement sur un film alimentaire et rouler serré pour former un boudin. Répéter l'opération si besoin.

Plonger les ballotines dans une eau frémissante pour 15 minutes et réserver.

Pour l'emburrée de chou, effeuiller, laver, parer et mettre à cuire le chou à l'anglaise, dans une grande bassine d'eau frémissante avec un oignon coupé en deux et piqué de clous de girofles pendant 20 minutes puis immédiatement dans une eau glacée pour stopper la cuisson et fixer la chlorophylle.

Essuyer chaque feuille pour les sécher et les mettre en cuisson dans une sauteuse avec le beurre. Remuer en continu.

Pour la crème de cresson, laver et effeuiller le cresson et garder les tiges de côté. Faire revenir les tiges avec les échalotes ciselées avec l'huile de pépins de raisin. Ajouter 20 cl d'eau de cuisson de la volaille et laisser réduire de moitié à feu vif.

Ajouter la crème et laisser réduite à feu doux jusqu'à obtenir une consistance nappante.

Mettre les feuilles de cresson à leur tour dans une grande casserole d'eau pendant 5 minutes. Stopper la cuisson en les mettant dans une eau glacée et égoutter. Mixer pour faire une fine purée, puis la passer au chinois et réserver.

Mélanger la crème de cresson avec la purée au moment de servir et remettre au chaud.

Dressage

Déposer une cuillère d'embeurrée de chou dans le fond de l'assiette, puis 3 tronçons de ballotine de volaille et ajouter la crème de cresson bien chaude autour. À déguster immédiatement.

💡 Astuces du Chef

Pour la farce, vous pouvez opter pour quelques épices au choix selon vos goûts tout en dosant modérément pour ne pas dénaturer le goût de votre ballotine.

Cumin / Curry / Genièvre / Cardamome / graines de fenouil sont des éléments qui apporteront une belle fraîcheur. Penser seulement à retirer le genièvre s'il est utilisé.



Chef Jonathan CHARLOIS

Iodé le Restaurant

61 rue Fessart - 92100 Boulogne Billancourt