



**BALLOTINE DE VOLAILLE FARCE FINE, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE  
ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, JUS DE VOLAILLE AU FOIE GRAS**

**Ingrédients pour 4 personnes**

60 gr de foie gras frais  
840 gr de suprême de volaille fermière  
330 gr de chair de volaille pour la farce  
300 gr de crème 35%  
60 gr de blanc d'œuf  
600 gr de patates douces  
13 gr de carotte  
74 gr d'oignon  
1 gousse d'ail  
600 gr de pleurotes  
8 gr de beurre  
Sel  
Poivre

**Progression**

Laver et éplucher les légumes.

Séparer les pilons des suprêmes, les escaloper et aplatir. Réserver.

Réaliser un jus de volaille avec les pilons et la garniture aromatique.

Mixer les blancs de volaille, la crème. Saler et poivrer. On obtient une farce fine à passer au tamis. Réserver.

Mettre les patates douces sur un lit de gros sel, au four à 180°C

Après cuisson, la mixer avec le beurre, sel et poivre pour avoir une texture bien lisse.

Effeuille les pleurotes et les poêler au beurre, puis réserver.

Rouler les ballotines dans un film alimentaire avec les suprêmes aplatis et la farce fine. Mettre à cuire dans un four vapeur à 90°C pendant environ 15 minutes.

Faire réduire le jus de volaille et incorporer le foie gras en petits dés.

**Dressage**

Dresser les ballotines couper en sifflet avec de la patate douce et les champignons.



**Chef Frédéric PONÉ**  
*Restaurant l'Étincelle*  
101 avenue du Général Leclerc  
91560 Brunoy