



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

Ingédients 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 aplatis. 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.

Effeuiller 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