

# URBAN CHEF

*Expert Culinair*

## FICHE RECETTE

### BALLOTINE DE VOLAILLE DES LANDES AU FOIE GRAS, LÉGUMES CROQUANTS AUX FRUITS SECS, JUS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

#### Plat pour 6 personnes

##### Pour le poulet

- Suprême(s) de poulet : 6 pièce(s)
- Tranche(s) de foie gras : 3 pièce(s)
- Crème de truffe (Tartuffata) : 60 g
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Poivre du moulin : 2 tour(s)

##### Pour les légumes

- Oignon(s) rouge(s) : 1 pièce(s)
- Carotte(s) : 3 pièce(s)
- Navet(s) : 3 pièce(s)
- Radis rose(s) : 1/2 botte(s)
- Abricot(s) sec(s) : 90 g
- Raisin(s) sec(s) : 40 g
- Cerfeuil : 1/4 botte(s)
- Citron(s) confit(s) : 1/2 pièce(s)
- Huile d'olive : 2 cl
- Sel fin : 2 pincée(s)
- Poivre du moulin : 2 tour(s)

##### Pour le jus

- Echalote(s) : 2 pièce(s)
- Fond de veau : 30 cl
- Champignon(s) séché(s) : 80 g
- Crème de truffe : 10 g
- Noilly Prat ou Porto : 6 cl
- Beurre : 20 + 20 g
- Sel fin : 1 pincée(s)
- Poivre du moulin : 1 tours()

##### Pour le poulet:

- Retirer la peau (facultatif) puis ouvrir en deux le suprême dans l'épaisseur.
- Aplatir légèrement si besoin.
- Badigeonner de crème de truffe, assaisonner de sel et de poivre puis répartir dessus des bâtonnets de foie gras .
- Rouler ces derniers dans du film alimentaire afin d'obtenir une ballotine serrée.
- Nouer hermétiquement avec le film de chaque côté et renouveler l'opération.
- Porter une casserole d'eau à frémissement puis pocher les ballotines pendant 10 min.
- Eteindre la source de chaleur et terminer de cuire hors feu 10 minutes supplémentaires.
- (On peut saisir la ballotine dans du beurre après cuisson si la peau a été conservée).

##### Pour le jus :

- Eplucher puis ciseler finement les échalotes.
- Porter le fond de veau à ébullition puis faire réduire à glace.
- Dans une casserole, mettre un morceau de beurre puis faire suer les échalotes avec les champignons séchés.
- Déglacer avec le Noilly Prat, ajouter la crème de truffe puis mouiller avec le fond réduit.
- Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
- Réserver.

##### Pour les légumes :

- Eplucher et ciseler l'oignon rouge. Concasser le citron confit.
- Tailler en brunoise les abricots secs.
- Eplucher les carottes et navets et couper en morceaux réguliers.
- Couper les radis roses en deux.
- Mettre dans une cocotte un filet d'huile d'olive, faire suer les oignons, le citron confit et les fruits secs.
- Ajouter successivement les carottes, les navet puis les radis.
- Assaisonner et couvrir pendant une dizaine de minutes.
- Finir avec le cerfeuil émincé.
- Rectifier l'assaisonnement puis réserver.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oillac - La liste des allergènes est disponible sur demande