

Ballotines de Noël

Farcies au foie gras, purée et pommes étoilées rôties

& Sauce au miel de montagne Rémy Glaise



Recette pour 4 personnes |



35 min.



50 min.



15 min.

ingrédients :

- 1 pot de miel de montagne
- 3 suprêmes de dinde
- 300 g de champignons
- 3 échalottes
- 1 bouquet de persil plat
- 2 blanc d'oeuf
- 160 g de foie gras mi-cuit
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 500 g de pomme de terre
- 40 cl de lait
- 4 cubes de beurre
- 4 pommes
- Sel et poivre du moulin

préparation :

01. Découper grossièrement les champignons et les échalottes en cubes puis passez-les au mixeur pour les réduire en tout petits morceaux. Faire ensuite revenir à la poêle pendant 5 minutes avec un morceau de beurre et le persil, salez et poivrez. Verser la garniture dans un saladier et mélanger avec les blancs d'oeufs. Réserver.

02. Aplatis avec douceur les suprêmes de dinde à la main sans les déchirer, puis étalez-les sur du film alimentaire. Déposez au centre 2 à 3 cuillères de garniture aux champignons puis déposez une bande assez épaisse de foie gras. Enroulez le suprême de dinde sur lui-même pour enfermer la garniture en serrant bien. Placez les ballotines au frais pendant 15 minutes.

03. En attendant, pelez et découpez les pommes de terre en cubes puis portez à ébullition dans une grande casserole d'eau pendant 10 à 15 minutes. Égouttez les pommes de terre, puis écrasez-les avec le beurre et le lait pour faire une purée onctueuse. Maintenir au chaud.

04. Dans une casserole, plongez les ballotines dans l'eau bouillante. Faire cuire pendant 15 à 20 minutes, puis une fois la cuisson terminée égouttez-les et retirez le film alimentaire.

05. Faire chauffer une bonne noisettes de beurre dans une poêle, puis saisir les ballotines 3 à 4 minutes puis retirez du feu. À côté, dans une petite casserole, verser le vinaigre balsamique et 3 cuillères à soupe de miel de montagne, faire chauffer à feu doux puis laissez légèrement refroidir avant de napper généreusement les ballotines avec la sauce.

06. Pelez et découpez les pommes dans la forme souhaitée, comme ici à l'emporte-pièce en forme d'étoile. Dans la même poêle après avoir retiré les ballotines, faites cuire à feu doux les pommes en les arrosant de sauce.

07. Dressez la purée, déposez les étoiles de pommes par-dessus, taillez joliment les ballotines, nappez l'assiette de sauce au miel pour encore plus de gourmandise !



Studio Juicy Olive
& Le Miel Rémy Glaise