

# 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