Ballotine de poulet farcie, sauce fine champagne, jeunes carottes avec garniture et purée d’oseille

45 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 10 Ballotines de poulet orange-airelle
- 0,4 l de sauce demi-glace
- 0,002 l de cognac
- 0,1 l de crème
- 1,5 kg de jeunes carottes
- 0,1 kg de beurre
- 0,025 kg de moutarde en grains
- ½ citron vert
- 0,05 kg de câpres
- 1/10 botte de persil
- 0,01 kg de miel
- 1/10 botte d'estragon
- poivre et sel
- 1 kg de pommes de terre farineuses
- 0,15 kg d'orseille (cuit)
- 0,05 kg de Lardinettes®
- quelques brins d'éloge des carottes

Bereiding

Régénérer la Ballotine de poulet orange-airelle à cœur à 65°C.

Préparer une sauce demi-glace et ajouter le cognac et la crème. Laisser mijoter un moment et assaisonner de sel et de poivre.

Nettoyer les jeunes carottes et les couper avec un peu de verdure. Conserver une partie du feuillage et les placer dans de l’eau glacée. Cuire les carottes à la vapeur jusqu’à ce qu’elles soient tendres. Les faire revenir dans un peu de beurre et ajouter la moutarde, le jus de citron vert, les câpres, le miel, le persil et l’estragon. Assaisonner selon le goût.

éplucher les pommes de terre et les faire bouillir à l’anglaise. Lorsque les pommes de terre sont bien cuites, les égoutter. Passer les pommes de terre au tamis et ajouter l’oseille. Mélanger les pommes de terre et assaisonner.

Faire frire les Lardinettes® de dinde et les répartir sur les pommes de terre à l'oseille.

Dressez joliment le plat sur une assiette et terminez par l'éloge des carottes.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be