

Ballotine de volaille, duxelle de champignons et tomates séchées, lentilles corail au curcuma

Recette pour 12 tapas

Description

Roulé de volaille farci aux champignons et tomates séchées, servi sur un lit de lentilles au parfum de curcuma, jus de cuisson.

Ingrédients

Ballotine de volaille et duxelle de champignons

- 3 Unité(s) Poitrine de poulet
- 1 Cello Champignons de paris
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 8 Unité(s) Champignon shiitake
- 250 Ml Tomates séchées
- 50 Ml Vinaigre balsamique
- 1.50 Litre(s) Bouillon de légumes

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Lentilles au curcuma

- 2 Unité(s) Échalote française
- 500 Ml Lentilles corail
- 1 Cuil. à soupe Curcuma

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Vapeur** à **212 F°**

Mise en place

Préparez les deux bouillons, celui aux légumes et celui au poulet.

Ciselez les échalotes finement.

À l'aide de votre couteau, ouvrez les poitrines de poulet en portefeuille.

Avec un linge humide, nettoyez les champignons si nécessaire.

Laissez vos lentilles tremper dans l'eau froide 2 heures environ, avant la cuisson.

Duxelle de champignons

Détaillez tous vos champignons en mini brunoise (5mm x 5mm) ou passez-les au robot coupe, attention de ne pas faire de la purée.

Détaillez vos tomates séchées de la même manière.

Dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, faites revenir vos champignons et tomates séchées jusqu'à l'obtention d'une compotée de champignons.

Déglacez le tout avec le vin blanc, laissez réduire à sec, ajoutez le vinaigre balsamique, continuez la

cuisson. Dès que vous obtenez une consistance de farce, étalez-la sur une plaque pour la refroidir.

Ballotine de volaille

Cuisson dans un bouillon

Servez-vous de cette duxelle pour farcir vos poitrines en portefeuille. Refermez la poitrine, placez-la au centre d'une feuille de film alimentaire.

Enfermez chaque poitrine farcie dans du film alimentaire en réalisant de jolis rouleaux ou boudins.

Assurez-vous de bien serrer aux extrémités, puis plongez vos ballotines dans le bouillon de légumes frémissant durant 15-20 min environ.

Cuisson dans un four vapeur

Placez les ballotines dans le four vapeur durant environ 10 minutes.

Finalisation

Réservez les ballotines, enlevez le papier film alimentaire. Dans une poêle chaude avec de l'huile, saisissez vos ballotines sur toute la surface, assaisonnez de sel et poivre.

Lentilles au curcuma

Dans une casserole chaude avec du beurre, faites revenir les échalotes ciselées, faites-les suer sans coloration.

Ajoutez les lentilles et mélangez bien, puis couvrez de 3 fois le volume en eau.

Portez à ébullition, puis baissez au frémissement durant 35 minutes.

Au bout de 20 minutes, ajoutez le curcuma.

Une fois les lentilles cuites, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Montage

Détaillez vos ballotines en 4 belles rondelles.

Dans un ramequin noir, déposez un lit de lentilles curcuma, puis une rondelle de ballotine farcie dessus, finalisez avec une jeune pousse.

Bon appétit!