

Ballottine de volaille, farce d'olives noires et noisette, caviar d'aubergine, carottes glacées, sauce aux morilles et sauge |

Recette pour 4 personnes

Description

Une volaille moelleuse, en cuisson lente, sous-vide, relevée par une farce gouteuse. Accompagnée d'une sauce crémeuse aux morilles.

L'astuce du chef

La morille peut être remplacée par un autre champignon.

Généralement, on n'épluche pas les carottes fanes, la peau est très fine, la lame du couteau suffit.

Ingrédients

Ballottine

- 100 Gr Olives kalamata dénoyautées
- 50 Gr Noisettes
- 50 Gr Feta de brebis
- 3 Cuil. à soupe Beurre
- 600 Gr Poitrine de poulet

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Carottes glacées

- 8 Unité(s) Carotte fane
- 1 Cuil. à thé Sucre

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Caviar d'aubergine

- 1 Unité(s) Aubergine

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce morilles sauge

- 75 Gr Échalote française
- 10 Gr Morilles séchées
- 1 Gousse(s) Ail
- 35 Ml Cognac
- 125 Ml Demi-glace de veau
- 1 Tasse(s) Crème 35%
- 2 Feuille(s) Saugé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Farce ballotine

Coupez le beurre en petits cubes et gardez-le au réfrigérateur.

Torréfiez les noisettes dans le four durant 4 à 5 minutes, concassez-les légèrement sous une casserole.

Émincez les olives Kalamata, coupez la feta en petits cubes.

Passez le tout dans le robot coupe, assurez-vous d'une belle liaison.

Carottes

Coupez les fanes de la carotte, assurez-vous d'en garder une partie comme finition au bout de la carotte, grattez le contour de la tête de la carotte (partie noire). Avec le dos de la lame du couteau d'office, grattez la carotte sur sa longueur.

Sauce

Si nécessaire, réhydratez les morilles dans une eau froide pendant 20 minutes, puis égouttez-les et prenez soin de conserver l'eau de réhydratation.

Ciselez finement l'échalote française ainsi que les feuilles de sauge. Hachez finement la gousse d'ail.

Ballottine

Ouvrir les poitrines en portefeuille, assaisonnez de poivre, déposez au centre la farce (assurez-vous de bien pouvoir refermer la poitrine).

Tirez un film alimentaire, déposez la poitrine, roulez délicatement le tout pour réaliser de belles ballotines. Assurez-vous qu'elles soient bien serrées.

Conservez les ballotines au réfrigérateur en les gardant sous-vide.

Cuisson sous-vide

Portez la température de votre bassin d'eau à 145°F / 63°C (thermocirculateur), assurez-vous d'un minimum d'une heure de cuisson.

Au moment de servir, faites dorer les ballotines de volaille dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Coupez ensuite les ballotines en médaillons. comptez deux beaux médaillons par personne.

Caviar d'aubergine

Coupez l'aubergine en deux sur sa hauteur, quadrillez la chair avec la pointe de votre couteau. Assaisonnez légèrement de sel, arrosez d'un beau filet d'huile d'olive.

Déposez les deux moitiés sur une plaque de cuisson, enfournez durant 45 minutes, la chair doit être souple.

À l'aide d'une cuillère à soupe, retirez la chair des aubergines. Continuez la cuisson de la chair de l'aubergine dans une casserole sur un feu moyen. À l'aide d'une Maryse, ramassez le fond qui va accrocher légèrement, répétez l'opération. La chair va perdre son eau et la consistance va s'épaissir.

Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Carottes glacées

Dans une sauteuse sur un feu moyen, ajoutez de l'huile d'olive, déposez les carottes fanes avec le beurre et le sucre.

Mouillez à mi-hauteur avec de l'eau, ajustez la puissance pour avoir un frémissement. Placez un couvercle sur le top en laissant une petite ouverture.

Vous avez aussi la possibilité de réaliser un couvercle avec un papier parchemin en réalisant une cheminée en son centre.

Une fois les carottes cuites (gardez un peu de fermeté), retirez le couvercle et faites-les rouler dans son jus de cuisson qui aura considérablement réduit.

Elles vont prendre beaucoup de brillance une fois glacées.

Sauce morilles sauge

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites revenir l'échalote ciselée. Ajoutez les morilles et l'ail haché. Assaisonnez de sel, faites revenir deux minutes.

Déglacez avec le cognac et faites flamber, mouillez avec le jus des morilles (eau), laissez réduire de moitié, ajoutez la demi glace de veau..

Ajoutez la crème, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Laissez cuire doucement, une fois la sauce bien nappant, arrêtez la cuisson.

Passez le tout dans un blender, gardez au chaud jusqu'au service.

Montage de l'assiette

Dans l'assiette plate de votre choix, déposez sur le côté une belle quenelle de caviar d'aubergine.

Ensuite les deux beaux médaillons de volaille farcis, nappez généreusement de sauce la viande.

Déposez les deux carottes fanes sur le côté opposé.

Finalisez avec quelques herbes fraîches pour la finition.

Bon appétit!