Ballotine de volaille au vieux Gruyère glacée dans son jus, mousseline de carottes et cuchaule dorée

Julien Konrad

Auberge Communale de St-Légier
Route des Deux-Villages 78, 1806 St-Légier- La Chiésaz

Hauptgericht

4 personen

01 h 30 min

Moyen

INGRÉDIENTS

Ballotine

1 volaille de la Gruyère
1 carotte
1 échalote
2 gousses d'ail
1 œuf
100g de cubes de vieux Gruyère
Sel, poivre et Cognac

Jus de volaille

PRÉPARATION

Ballotine

Lever les cuisses et les suprêmes de la volaille.
Désosser les cuisses et hacher la chair.
Ajoutez la carotte en brunoise, l'ail et l'échalote hachés, l'œuf, le Gruyère, le Cognac, puis le sel et le poivre.

Couper les suprêmes en deux et bien aplatir la chair. Assaisonner et garnir avec la farce. Former des boules à l'aide de film alimentaire, et pocher dans une casserole d'eau bouillante (hors du feu) pendant 20-30min.

Jus de volaille

Faire bien colorer la carcasse avec une noix de beurre
Ajouter la garniture coupée grossièrement, puis ajouter le concentré de tomate et déglacer au vin blanc
Mouiller à hauteur avec le jus de viande ou l'eau et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse
Passer et ajouter une noix de beurre frais.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Ballotine de volaille au vieux Gruyère glacée dans son jus, mousseline de carottes et cuchaule dorée

la carcasse de la volaille
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
1 oignon
1 carotte
1 branche de thym et de romarin
1 gousse d'ail
2dl vin blanc
Fond de viande ou eau
Beurre

Mousseline de carottes
1 petite échalote
4 carottes
1 pomme de terre
Fond de volaille ou eau
Crème 35%
Beurre, sel et poivre

Cuchaule dorée
1 cuchaule
Beurre

Mousseline de carottes
Faire suer l'échalote avec les carottes et la pomme de terre en cubes.
Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille
Mixer le tout pour obtenir une mousseline bien lisse et rectifier la consistance avec un peu de crème

Cuchaule dorée
Couper la cuchaule en grosses tranches
Tailler dans la forme voulue puis colorer au beurre dans une poêle bien chaud

Décors
Tuile ee Gruyère, lamelles de carottes violettes crues, petit légume du marché, poudre de cuchaule, pousses d'herbes, reduction de balsamique, etc.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE