

## Julien Konrad

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

#### 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

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

#### 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.

#### 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, réduction de balsamique, etc.



Auberge Communale de St-Légier  
Route des Deux-Villages 78  
1806 St-Légier- La Chiésaz  
+41 21 943 11 77