Ballotine de volaille aux champignons des bois et gésier, pommes soufflées à la graisse de bœuf, mousse de lentilles





Philippe Ligron

Alimentarium
Quai Perdonnet 25, 1800 Vevey

Amicale vaudoise des Chefs de cuisine
Sel des Alpes
Lentilles Perline

6 personnes
01 h 30 min
Moyen

INGRÉDIENTS

800gr suprême de volaille
300gr gésier de volaille
150gr champignons des bois
72gr blanc d'oeuf
3dl crème 35%
20gr ail
21gr sel
5gr poivre

Pour le jus
400gr carcasse de volaille
100gr carottes
100gr oignons
50gr bouquet garni
2dl vin rouge
50gr beurre
3gr sel

PRÉPARATION

Réaliser le jus
Parer les suprêmes de volaille et mettre les parures avec les carcasses de volaille, reserver.
Peler et tailler les carottes et oignons et Matignon.
Faire suer à blanc la Matignon dans un peu de beurre.
Déglacer au vin rouge et laisser réduire.
Mouiller à hauteur à l'eau et laisser cuire à feu doux avec le bouquet garni.

Préparer la ballotine
Parer, laver et couper en petits morceaux les champignons des bois, réserver.
Parer et couper en petits cubes les gésiers de poulet, réserver.
Peler et hacher l'ail et faire suer dans un peu de beurre.
Ajouter les gésiers et ensuite les champignons selon la démonstration.
Laisser refroidir dans une assiette.
Egaliser le suprême et reserver sur un papier film.
Hacher les parures de chir dans un mixer avec le blanc d'oeuf, ajouter la crème peu à peu.
Dans un cul de poule, mélanger la masse obtenue et ajouter le mélange champignons et gésier, mélanger.
Assaisonner et mettre dans une poche à dresser.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Ballotine de volaille aux champignons des bois et gésier, pommes soufflées à la graisse de bœuf, mousse de lentilles

Pommes soufflées à la graisse de boeuf

500gr pomme de terre Bintje
1kg graisse de boeuf
1litre huile de colza
7gr sel

Mousse de lentilles

1000gr lentilles Perline
1dl + 4dl huile de noix
100gr ail
200gr échalotes
200gr carottes
10 feuilles de laurier
2litres eau
50gr sel
10gr poivre
4,5 dl jus de pommes
0,5 dsl jus de citron

Garnir le suprême et rouler avec le papier film.
Cuire à la vapeur 90° pendant 30 minutes.
Passer le jus et monter en beurre avec un mixeur.
Rectifier l'assaisonnement et servir chaud!

Pommes soufflées à la graisse de boeuf

Pelez les pommes de terre en les tournant légèrement.
Coupez les pommes de terre en tranches, dans le sens de la longueur (dans le sens des veines de la pomme de terre). Il faut que l'épaisseur (environ 4 mm) soit identique pour toutes les tranches et il faut assez de chair pour qu'elles puissent souffler. Je vous recommande d'utiliser une mandoline.
Rincez-les puis séchez-les bien dans un torchon.
Cuire les pommes dans le 1er bian de graisse à 160°c.
Laisser tempérer puis cuire une 2ème fois dans le 2ème bain d'huile à 180°c juste avant de servir.
Assaisonner et servir chaud.

Mousse de lentilles

Parer et hacher l'ail.
Parer et ciseler les écahlotes.
Peler et couper en Matignon les carottes.
Chauffer la 1ère quantité d'huile de noix et suer l'ail sans coloration.
Ajouter les échalotes.
Suer sans coloration et ajouter les lentielles, enrober de gras.
Ajouter les carottes et le laurier.
Mouiller avec l'eau et cuire à feu doux à couvert 20 mn.
A mi cuisson, ajouter le sel et laisser cuire 20 mn de plus.
Contrôler la cuisson et passer au mixer avec le jus de cuisson en ajoutant la 2ème quantité d'huile de noix et le jus de citron.
Contrôler l'assaisonnement et servir tiède.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE