

BALLOTTINES DE POULET FARCIES, PUREE DE CELERI

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

4 filets de poulets

Pour la farce

100 g de chair à saucisse
30 g de cranberries
75 g de bleu d'auvergne
30 g de pistaches non salées
1 œuf
5 cl de lait
40 g de pain dur

Pour le jus

50 cl de vin blanc moelleux (type Jurançon)
3 c. à soupe de sauce soja
50 g de beurre

Pour la purée

1 boule de céleri
500 ml de lait
4 gousses d'ail
600 g de grosses pommes de terre à purée
40 g de beurre
Sel, poivre

Préparez la purée : épluchez le céleri, coupez-le en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le lait, les gousses d'ail épluchées, du sel et du poivre et portez à frémissements jusqu'à ce que le céleri soit tendre, pendant 30 min. environ. Mixez les morceaux de céleri en ajoutant assez de lait de cuisson pour obtenir une purée bien lisse. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Egouttez le céleri en conservant le lait. Passez céleri et pommes de terre au presse-purée et allongez la purée avec le beurre et le lait réservé. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Préparez la farce : portez le lait à ébullition, ajoutez le pain émietté puis mixez avec la chair à saucisse, les fruits secs, le fromage émietté et l'œuf battu. Poivrez.

Ouvrez les filets de poulet en portefeuille à l'aide d'un petit couteau, aplatissez-les au maximum, assaisonnez-les sur les deux faces. Posez un filet à plat sur une feuille de papier film. Disposez sur un bord un boudin de farce et roulez en boudin serrés en vous aidant du papier film. Enroulez dans une seconde épaisseur de papier film. Faites de même pour les 3 autres ballottines.

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Plongez-y les ballottines, laissez cuire 10 min. à ébullition puis sortez la casserole du feu, couvrez et laissez tiédir.

Dans une poêle portez à ébullition le vin et la sauce soja jusqu'à ce que le jus soit un peu sirupeux, ajoutez alors le beurre en fouettant.

Débarrassez les ballottines de volaille de leurs films, ajoutez-les dans la poêle et faites-les dorer de tous les côtés pendant 5 min. environ. Coupez chaque roulé en médaillons et dressez dans une assiette avec la purée réchauffée et la sauce.

Astuce : émiettez 75 g de bleu d'Auvergne dans la purée.