

Ballottines de dinde, morilles et foie gras

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	20 min
Cuisson :	20 min
Froid :	01 h 30 min
Coût :	2
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

pour la farce pour 7 empreintes

2 gousse(s) d'ail rose 10 g de feuilles de persil frais 10 g de ciboulette fraîche 20 g de morilles déshydratées
 350 g d'escalopes de dinde 200 g de bacon fumé 2 oeufs 150 g de crème épaisse entière 30% MG du sel fin de Guérande
 du poivre 5 baies (moulin) 25 g de Porto

Pour le dressage et la cuisson

100 g de bloc de foie gras de canard cuit

Pour la chantilly au foie gras (hors robot)

90 g de bloc de foie gras de canard cuit 2 pincée(s) de sel au piment d'Espelette du poivre 5 baies (moulin) 2 c. à c. de Porto rouge
 200 g de crème liquide entière 35%MG

Pour la finition

des baies roses des feuilles de persil

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LA FARCE POUR 7 EMPREINTES					
Préchauffer le four* à 150°C. (*Twin convection demi-four haut + CT). Placer le moule SPHÈRES 3D sur la plaque alu perforée. Dans le bol, mettre les gousses d'ail, les feuilles de persil, les brins de ciboulette coupés grossièrement et les morilles déshydratées. Placer le panier inox et mixer 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Détailler les blancs de dinde et le bacon en morceaux. Ajouter le bacon. Démarrer l'étape 15 secondes - vitesse 6 et jeter les morceaux de poulet sur les lames.		15 sec		6	
Ajouter les œufs, la crème épaisse, le sel, le poivre et le Porto. Mixer 40 secondes - vitesse 7, en remuant avec la spatule.		40 sec		7	
Mettre la farce dans une poche à douille jetable sans douille.				0	
POUR 14 BALLOTTINES: prévoir les ingrédients en double y compris pour le dressage et la finition. Réaliser tout de même la farce en 2 fois.				0	

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

Couper 7 cubes de 2x2 cm (il doit être bien froid). Couper le bout de la poche à douille (2 cm environ). Dresser dans les cavités au ras du moule.

Former une petite cavité à l'aide de la petite spatule pour y placer un cube de foie gras (froid), enfoncer légèrement et recouvrir de farce.

0

Placer au four 20 minutes à 150/160°C. Laisser refroidir 10 minutes avant de placer au réfrigérateur 1h30.

POUR LA CHANTILLY AU FOIE GRAS (HORS ROBOT)

Écraser le foie gras ou mixer au batteur avec le sel au piment d'Espelette, le poivre 5 baies et le porto de façon à obtenir une pâte lisse. Réserver.

0

Au batteur, fouetter la crème liquide bien ferme. Incorporer à la préparation au foie gras en 2 ou 3 fois en mélangeant délicatement avec la petite spatule. Mettre dans la poche à douille, douille déco et placer au frais le temps de démouler les ballottines.

0

POUR LA FINITION

Démouler les sphères de ballottine. Placer sur un plat de service. Dresser la chantilly de foie gras sur le dessus de la sphère. Parsemer de baies roses et placer 1 feuille de persil sur la pointe. Replacer au frais jusqu'au repas.

0