



BALLOTINE DE POULET FERMIER AUX GAMBAS ET CHAMPIGNONS, réduction de bisque au vin blanc doux

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES :

- 4 filets de poulet fermier du Gers (Ferme d'en Peyrusse)
- 36 gambas du Gers (Gambas d'Ici)
- 600g de champignons de Paris
- 3 échalotes
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 50g de concentré de tomates
- 10cl de cognac
- 30cl de vin blanc doux (Burosse)
- 20cl de crème liquide
- 1kg de patates douces
- sel, poivre
- piment d'espelette
- huile d'olive
- beurre



PRÉPARATION

Décortiquer les gambas et réserver les queues.

Faire dorer les têtes et les carapaces à l'huile d'olive dans une grande casserole.

Rajouter l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail coupés grossièrement et faire revenir quelques minutes. Ajouter le concentré de tomates et flamber au Cognac.

Mouiller avec le vin blanc, couvrir d'eau, ajouter le bouquet garni et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, ciseler les échalotes et les faire suer au beurre, puis ajouter les champignons crus hachés finement. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation soit bien desséchée.

Inciser les filets de poulet dans la longueur et disposer bien à plat sur une feuille de film alimentaire. Étaler par dessus la préparation aux champignons et 3 gambas par filet.

Rouler les filets en serrant bien fort et emballer dans le film alimentaire.

Cuire au four vapeur 30mn à 100° (ou à la cocotte 20mn).

Réaliser une purée de patates douces.

Une fois les ballotines cuites, les retirer du film et les faire dorer à la poêle dans du beurre sur toutes les faces.

Passer la bisque au chinois, ajouter la crème liquide et faire réduire jusqu'à obtenir une sauce bien nappante.

Dresser la purée au fond de l'assiette, la ballotine coupée en biseau par dessus et napper de sauce.



les tables du gers

Au Canard Gourmand
La Rente
32130 Samatan
Tél. : 05 62 62 49 81

