

Ballottines de dinde, morilles et foie gras

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson :
Temps de froid :

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

Préparation :

PRÉPARATION 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 persil coupés grossièrement et les morilles déshydratées. Placer le panier inox et mixer **10 secondes - vitesse 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. Ajouter les œufs, la crème épaisse, le sel, le poivre et le Porto. Mixer **40 secondes - vitesse 7**, en remuant avec la spatule. Mettre la farce dans une poche à douille jetable sans douille.

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.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🛒	🌀	TURBO/PETRIN
🗑️	Ail, persil, ciboulette, morilles	10 sec		6	
	Bacon, dinde	15 sec		6	
🔪	Œufs, crème, sel, poivre ; porto	40 sec		7	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Ballottines de dinde, morilles et foie gras

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson :

Temps de froid :

POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

- 100 g de bloc de foie gras de canard cuit

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. 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)

- 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

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. 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.

POUR LA FINITION

- des baies roses
- des feuilles de persil

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.