Fiche technique de fabrication

Intitulé

Ballotine de volaille au saveurs automnale

Photo

Divers

Couverts

8 cts

V	Code
✓	

DENREES	UNITES	QUANTITE
suprême de volaille	piece	8
blanc de dinde	kg	0,05
caracasse de volaille	kg	2
beurre	kg	0,040
crème	l	0,050
blanc d'oeuf	kg	0,020
patate douce	kg	1,000
panais	kg	0,100
cepe	kg	0,050
échalote	kg	0,01
persil plat	kg	0,010
carotte	kg	0,200
oignon	kg	0,200
cassis	kg	0,040
vin rouge	l	0,2
crème de cassis	l	0,1
huile de friture	l	0,500

TECHNIQUES DE REALISATION

Eplucher les légumes, tailler en mirepoix la garniture aromatique carotte et oignon. Colorer les caracasse de volaille ajouter la garniture aromatique. Déglacer au vin rouge laisser réduire passer au chinois, Laisser réduire de nouveau et ajoutant en fin de cuisson une réduction de vin rouge et crème de cassis passer plusieurs fois au chinois et faire réduire pour obtenir un fond sirupeux assaisonner. réaliser la farce mousseline, mixer le blanc de volaille ajouter la crème et 1 blanc d'oeuf assaisonner, ajouter les cèpes qui ont été sauté avec l'échalote ciselé et en fin de cuisson ajouter le persil haché. ajouter cela à la farce mousseline. Oter la peau des suprêmes et les faire sécher au four à 180 ° entre deux plaques environ 20 mn. couper le suprême en portefeuille et aplatir à la batte entre deux feuilles de papier sulfurisé. poser le suprême aplati sur du papier film, assaisonner poser à la poche la facre et rouler la ballotine dans le film serrer bien. pocher à l'eau bouillante environ 25 mn a la fin de la cuisson faire rissoler au beurre. En parallèle trancher le panais en fine lamelle à la mandoline et les faire frire pour obtenir des chips. Couper les patate douces en tranche d'un centimètre environ emporte-piécer des galets les cuire soit vapeur soit au beurre .avec les parures de patate douce réalisser une purée. dresser l'assiette en coupant la ballotine, disposer les galets de patate douce et les point de purée à la poche à douille cannelée et disposer les chips de panis et de peau de volaille et mettre la sauce.