Ballotine de suprême de pintade

Poêlée de champignons au miel, patate douce

Fiche technique · Lycée Chardin JBS, Gérardmer · Salon de la gourmandise · 8 parts

Ingrédients (pour 8 parts)

Suprême de pintade	**8 pièces**	Miel de fleurs	**100 g**
Filet de dinde	**250 g**	Vin blanc de cuisine	**100 mL**
Crème liquide 30 %	**500 mL**	Fond brun lié	**1/20 boîte (600 g)**
Blette	**400 g**	Patates douces	**1,8 kg**
Œufs frais	**5**	Lait entier	**250 mL**
Champignons de Paris rosés	**400 g**	Crème liquide 35 % (chantilly)	**250 mL**
Échalotes	**100 g**	Beurre doux	**200 g**

Réalisation des ballotines

- Ouvrir les suprêmes en portefeuille.
- Farce mousseline : mixer le filet de dinde, puis ajouter la crème (tant pour tant) et le blanc d'œuf.
- Blanchir les feuilles de blette.
- Farcir les suprêmes en déposant la farce sur la feuille de blette.
- Serrer dans du papier film et réserver au frais.
- Cuire au four vapeur ou dans l'eau bouillante, à 66 °C à cœur.
- Ôter le film et snacker.

Fond de sauce et champignons au miel

- Escaloper les champignons après les avoir lavés.
- Ciseler les échalotes, les faire suer, ajouter les champignons et les faire sauter ; déglacer au miel et réserver au chaud.
- Réaliser le fond brun, base de la sauce crème qui accompagnera les ballotines, puis finaliser la sauce crème.

Garniture patate douce

- Éplucher et laver les patates douces.
- Détailler des frites, qui seront frites ensuite.
- Flan de patate douce avec les parures : cuire et mixer les patates douces, mélanger avec l'appareil à crème prise (crème, lait, œufs), cuire au four à 185 °C pendant 20 à 25 min.