

Ballotine de volaille abricot serrano

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet ou escalopes de dinde
- 12 abricots secs dénoyautés
- 4 tranches de jambon serrano
- Sel, poivre

Matériel :

- Du papier sulfurisé
- De la ficelle de cuisine
- Cure dents

Préparation :

Sur une petite planche propre, déposer les filets de poulet et les ouvrir en portefeuille (c'est-à-dire dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout). Ce n'est pas nécessaire pour une escalope de dinde qui doit déjà être fine.

Sur une plus grande planche propre, dérouler un morceau de papier sulfurisé et déposer le filet ouvert à plat dessus. Déposer dessus un autre morceau de papier sulfurisé et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un fond de casserole, aplatir le filet ouvert pour uniformiser l'épaisseur.

Retirer le papier sulfurisé du dessus et assaisonner uniformément le filet avec du sel et du poivre.

Déposer sur un des côtés du filet 1 tranche de serrano et 2 abricots secs puis rouler le filet pour emprisonner dans la viande la pancetta et les pruneaux en commençant à rouler par le côté garni.

Enrouler ensuite ce boudin dans le papier sulfurisé du dessous et, en tenant les deux extrémités, bien serrer la ballotine en la faisant rouler sur le plan de travail (cf ci-à-côté) en essayant de chasser l'air.

Nouer les deux extrémités bien serrées et au plus près de la ballotine avec de la ficelle de cuisine. Percer à un ou deux endroits la ballotine pour extraire l'air qui reste puis répéter l'emballage avec une couche de papier sulfurisé sans percer à la fin.

Amener à ébullition une grande casserole d'eau et y plonger les ballotines 5 minutes en les maintenant sous l'eau (en plaçant une passoire dessus par exemple) puis couper le feu et les laisser 25 minutes dans l'eau chaude.

Sortir les ballotines de leur film plastique et sécher l'excédent d'eau.



A ce stade, les gourmands peuvent poêler quelques minutes les ballotines dans du beurre moussieux pour les colorer et leur donner un bon petit goût rôti.

Trancher les ballotines bien chaudes, en tranches ou en biseau et servir avec un accompagnement.

Bon appétit !

Les gourmands comme moi pourront se servir de la peau prélevée sur une cuisse pour envelopper le roulé dedans avant de filer, il faudra alors poêler la ballotine pour faire caraméliser la peau mais le résultat est fantastique !