



Ballotine de Volaille Cordon Bleu, Purée et Chips de Patate Douce



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

2 filets de poulet (avec l'aiguillette)
 1 oeuf ou le blanc seulement
 1 càs de crème épaisse
 2 petites patates douces
 2 tranches de cheddar
 2 tranches de bacon
 70 g de beurre
 1 oeuf, huile & chapelure QS
 1 càs de crème fraîche épaisse
 40 g de parmesan
 bain d'huile
 sel & poivre du moulin, muscade

Lever l'aiguillette du filet, retirer le nerf; parer le filet (nerfs, graisse, tâches de sang). Passer au mixer les aiguillettes avec l'oeuf puis la crème, assaisonner. Tailler le filet par la moitié en escalope, assaisonner et répartir la farce. Eplucher, laver les patates douces, en tailler une en pomme bouchon puis la trancher à la mandoline à 1,5 mm d'épaisseur, fariner les chips. Couper l'autre patate douce en dés, cuire à l'eau salée pendant 20 à 25 mn à couvert (j'ai ajouté quelques parures de pdt d'hier). Plonger les chips dans l'huile chaude à 180°C, les égoutter sur un papier absorbant, saler. Préparer les filets de poulet comme il est dit ci-dessus, garnir de bâtonnets de bacon et de cheddar (avec les chutes d'hier, sauf que j'ai mangé celles du cheddar), replier en ballotine puis envelopper dans un papier film noué aux extrémités.

Pocher les ballotines dans une frémissante pendant 25 mn à couvert. Egoutter les patates douces, les écraser au pilon puis passer au tamis, ajouter 35 g de beurre fondu, assaisonner la purée de sel, de poivre et de muscade, réserver au chaud. Passer les ballotines dans l'anglaise (oeuf battu, huile, sel, poivre) puis dans la chapelure (les chutes du pain à burger d'hier pour moi), les dorer dans une poêle au beurre clarifié à feu doux. Dans casserole réduire la crème y fondre le parmesan, rectifier l'assaisonnement (on peut passer ce velouté au mixer plongeant, pour un résultat plus mousseux, c'est comme on veut). Dresser sur assiette chaude 3 quenelles de purée avec une chips sur chaque quenelle, un trait de sauce puis la ballotine coupée en biais (couper les extrémités pour la stabilité).