

Ballotin de caille

au pain d'épices

Pour les fêtes, nous recherchons toujours le meilleur. Cette année, je vous propose de cuisiner un produit d'exception pour un coup très raisonnable, le filet de caille. Vous pourrez le trouver sur commande aux Pigeonniers de la Landrière (coordonnées plus bas) Dans cette recette, le pain d'épice parfume délicatement la viande, sans être trop présent. La pomme de terre et la poire se marie en douceur et en finesse, en petits gratins. Le tout est relevé avec caractère par la sauce à la fourme d'Ambert



Les pigeonniers de la Landrière

Patricia et Rodolphe Terrier
(Axe Mortagne sur Sèvre – Mauléon – D149)
La Rebatte - 79700 La chapelle-Largeau
Tél : 06 83 70 69 63 Mail : terrier.rodolphe@orange.fr

Ouvert le vendredi de 17h30 à 19h30 et le samedi de 9h30 à 12h30

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr

Ingrédients pour 6 personnes :

20 filets de caille
8 à 9 fines tranches de poitrine fumées
1 blanc d'œuf.
Film alimentaire allant au micro-onde.

Farce :

150g de filet de poulet
50 g de pain d'épice
40 g de crème
1 œuf
1 feuille rhodoïd (facultatif)

Préparer la farce :

Mettre le pain d'épice dans le bol de Mister T et le hacher 6 sec vitesse 6. Réserver dans un bol.

Mettre le blanc de poulet avec l'œuf et la crème et mixer 10 secondes vitesse 6.

Ajouter le pain d'épice et le sel et mélanger quelques secondes vit 3 pour garder les petits morceaux de pain d'épice.

Si vous avez une feuille rhodoïd, vous pouvez former la farce en tube et la durcir au congélateur pour faciliter la formation du ballotin.

Préparer le ballotin :

Déposer une feuille de film alimentaire sur la table (environ 50 cm)

Déposer 8 à 9 tranches de poitrine fumée cote à cote dans la longueur de la feuille.

Mettre les filets de caille dans un saladier avec le blanc d'œuf, et bien mélanger avec la main. Cela permettra de bien enrober les blancs de caille et de sentir les éventuels fragments d'os pouvant rester.

Recouvrir la poitrine avec les filets de caille. Poivrer

Déposer la farce et rouler bien serré dans le film.

Déposer le ballotin dans une nouvelle feuille de film et rouler de nouveau.

Faire des nœuds aux extrémités.

Laisser le ballotin a température ambiante 1 h environ pour permettre à la farce de décongelée.

Cuire le Ballotin :

Cuire le ballotin 35 mn à varoma au dessus d'1/2 litre d'eau salée.

Attendre ¼ d'heure, déposer le ballotin dans le couvercle du varoma et couper un des nœuds pour faire sortir le jus. Retirer le film

Déposer le ballotin sur une planche à découper et couper délicatement avec un bon couteau scie.

A savoir : choisissez des tranches de poitrine bien droites et sans os.

A noter : Congeler au préalable la farce en tube facilite la formation du ballotin. Former le ballotin avec une farce fraîche est possible mais plus délicat.

Vous trouverez des feuilles rhodoïd sur le site gourmandise Guy Demarle.

A savoir encore : Si vous souhaitez cuire 2 ballotins ensemble dans votre varoma, compter 2 fois 20 mn de cuisson en intercalant les ballotins à mi-cuisson.

Vous trouverez des filets de caille sur commande aux Pigeonniers de la Landrière, tout près d'ici. Commandez-les dès maintenant et congelez-les en attendant les fêtes, ils resteront délicieux.

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr

Petits gratins de pommes de terre et Poires

Ingrédients pour 8 à 10 gratins :

500 g de pommes de terre - 300 g de poires (au sirop léger)
100 g de crème – 1 petit oignon - 1 œuf – Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°

Eplucher l'oignon, les pommes de terre et les poires.

Mettre l'oignon dans le bol de Mister T et émincer 3 sec vit 5.

Ajouter les pommes de terre et émincer 4 à 5 secondes vitesse 4.5.

Ajouter le reste des ingrédients, bien saler, bien poivrer et mélanger vitesse 3

Émincer les poires en fines lamelles.

Intercaler dans les Muffins ou mini-cocottes ou ramequins beurrés, les pommes de terre et les poires (2 couches de poires entre 3 couches de pommes de terre)

Cuire 30 à 35 mn à 200°

Attendre 10 mn avant de démouler, ou servir directement en cocotte.

Sauce fourme d'Ambert

100g de fourme d'Ambert pour 100 g de crème.

Mettre dans le bol du Thermomix, autant de fromage que de crème.

Faire chauffer le temps nécessaire (à ce que le voyant de t° l'indique) à 90° vit 4.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

A noter : En fonction des fromages, la consistance peut varier. Si la sauce vous paraît trop liquide, ajouter ½ c à café de farine (pour environ 300 g de sauce) et prolonger la cuisson 2 mn à 90° vitesse 4.

Présentation

Au préalable :

Dans une tranche de pain d'épice découper une première grande étoile et une seconde plus petite à l'intérieure de la première. Enfiler la petite sur un pic en bois à piquer dans le petit gratin.

Au moment de servir :

Pensez à faire chauffer vos assiettes au four ou au micro-onde.

Déposer une ou 2 tranches de ballotin, et le gratin.

Piquer la petite étoile dans le gratin et déposer la plus grande sur l'assiette près de la viande. Y verser un peu de sauce et ajouter quelques traits de sauce sur la viande comme des traînées de l'étoile filante. Saupoudrer de graines de pavot bleu.

Pour une assiette plus festive, mélanger de la poudre couleur or à quelques brisures de crêpe gavotte, et parsemer autour de la viande de paillettes de lumière !

A Noter : vous trouverez de la poudre couleur or sur le site gourmandise Guy Demarle.

l'**ATELIER** au bord de Lo – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr