

Ballotine de volaille à la moutarde et ses lentilles béluga



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 g	Beurre doux	~
10 pièces	Blanc de poulet	~
80 g	Bouillon de légumes BIO en boîte 1 kg KNORR	0027623
80 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
100 g	Jus de poulet premium à texture en pâte en pot 640 g CHEF	0055261
550 g	Lentilles noires Beluga en sac 2,5 kg VIVIEN	0169054
150 g	Moutarde à l'ancienne en seau 1 kg TOQUELIA	0095351
30 g	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0001995
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Réaliser un bouillon de légumes et cuire les lentilles Béluga sans les faire tremper au préalable. Assaisonner de sel et poivre de beurre et ajouter la persillade ainsi que l'échalote. Réserver au chaud.
- 2 Ouvrir et étaler les blancs de volaille. A l'aide d'une cuillère répartir sur la surface de la volaille la moutarde à l'ancienne, assaisonner de sel et de poivre. Rouler la volaille sur elle-même et l'envelopper dans du papier film bien serrer de façon à obtenir un petit rouleau bien régulier. Cuire les volailles au four vapeur pendant 7 à 8 minutes. Les refroidir, retirer le film des volailles puis dans poêle avec de la matière grasse faire revenir les volailles en leurs donnant une belle coloration.

- 3 Délayer le jus de poulet dans un peu d'eau chaude puis le monter avec le reste du beurre. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver au chaud.
- 4 Dresser les volailles en les déLAYant en tranches fines sur les assiettes et les accompagner de lentilles Béluga. Arroser avec le jus de volaille monter au beurre.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saumur Champigny rouge AOC en bouteille 75 cl LES MARNES