

# RECETTE



Cette recette vous est proposée par  
 Sandra Pascual, blogueuse Food



25 min



40 min



4 p.



**Bon appétit !**



Retrouvez toutes  
 les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# BALLOTTINES DE POULET DUO DE PURÉES, CAROTTE ET CÉLÉRI

## Ingrédients

- Pour la purée de carottes
- 1 kg de carottes
- 50 ml de crème liquide
- sel et poivre
- Pour la purée de céleri
- 1 céleri
- 50 cl de lait
- sel et poivre
- Pour les ballotines
- 4 escalopes de poulet
- 4 tranches de jambon fumé
- 100 g de ribeaupierre à l'ail des ours
- sel et poivre

- La purée de carotte : Epluchez les carottes puis coupez-les en rondelles. Placez dans une casserole, salez et couvrez d'eau. Laissez cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres puis mixez avec la crème. Ajustez l'assaisonnement et réservez au chaud.
- La purée de céleri : Epluchez le céleri et coupez-le en petits dés. Faites les revenir dans un peu de beurre, salez puis couvrez avec le lait. Au besoin ajoutez un peu d'eau pour bien couvrir les dés de céleri. Laissez cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que le céleri soit tendre puis mixez avec un peu de liquide de cuisson. Ajustez l'assaisonnement et réservez au chaud.
- Les ballotines de poulet : Déposez une escalope de poulet sur une feuille de film alimentaire. Aplatissez-la légèrement puis recouvrez d'une tranche de jambon et déposez un morceau de fromage. Roulez en vous aidant du film alimentaire puis serrez bien. Faites un nœud à chaque extrémité.
- Pochez 10 minutes dans de l'eau bouillante puis déballez et tranchez pour servir.