

RECETTE



Cette recette vous est proposée
 par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes
 les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

BALLOTINES DE POULET FERMIER D'ALSACE AUX ASPERGES

Ingrédients

- 5 escalopes de poulet
- 1 blanc d'œuf
- 4 cuil. à s. de crème fraîche
- 4 tranches de jambon de pays
- 7 cuil. à c. de moutarde ancienne
- 4 carottes coupées en rondelles
- 1 botte d'asperges vertes
- 20cl de crème liquide
- Huile de colza
- Beurre
- Sel & poivre

Progression

- Mixez finement 1 escalope de volaille avec 4 Cuil. à soupe de crème fraîche, un blanc d'œuf et du poivre. Réservez.
- Préparez les asperges en retirant l'extrémité plus dure (environ 2 cm). Faites cuire à l'eau bouillante environ 8 min. Immédiatement après cuisson, réservez-les dans un saladier d'eau glacée. Procédez de la même façon avec les carottes. Coupez les têtes des asperges et réservez les tiges.
- Ouvrez 4 escalopes de poulet en portefeuille. Aplatissez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Etalez un peu de moutarde. Etalez la préparation à base de volaille.
- Disposez une tranche de jambon de pays. Disposez au centre 2 troncs d'asperge.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



40 MIN



4 P.



CUVÉE 8
DOMAINE PFISTER

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

BALLOTINES DE POULET FERMIER D'ALSACE AUX ASPERGES

- Refermes l'escalope en ballotine à l'aide d'un papier film. Refermez les 2 extrémités avec 2 petits nœuds. Pochez les ballotines dans un bouillon de volaille durant 20 min.
- Retirer les ballotines de leur papier film. Faites-les dorer dans un mélange de beurre et d'huile.
- Dans une poêle, glacez les pointes d'asperges et les carottes avec 2 Cuil. à soupe de beurre, un peu d'eau et 1 Cuil. à café de miel ou de sucre.
- Préparez la sauce : faites chauffer la crème et ajoutez la moutarde.
- Détaillez les ballotines en tronçons. Dressez les légumes glacés et la sauce.

