



MA BALLOTINE DE NOËL

PAR ICI LA RECETTE !

INGRÉDIENTS

- 1 filet de chapon
- 2 grandes tranches de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe de miel
- lait
- 1 cube de bouillon de volaille
- beurre
- sel et poivre

TEMPS

1h

QUANTITÉ

3 à 4 personnes



source : Petits Plats Entre Amis

- 1 Faites bouillir 1 litre d'eau avec le cube de volaille.
- 2 Retirez la peau du filet de chapon et ouvrez-le en portefeuille ou demandez à votre boucher de le faire. Réservez les chutes de chapon.
- 3 Aplatissez les tranches de pain d'épices à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez-les sur le filet de chapon préalablement attendri.
- 4 Enroulez le filet sur lui-même en serrant au maximum et enveloppez-le fermement dans un film alimentaire le plus hermétique possible.
- 5 plonger la ballotine dans le bouillon chaud et faites cuire à feu moyen 20 min environ.
- 6 Au terme de ce temps, égouttez la ballotine, retirez le film alimentaire délicatement et déposez-la dans un plat à four beurré. Badigeonnez toute la surface de miel et salez. Versez un verre de bouillon dans le plat.
- 7 Enfouissez en position grill chaleur tournante à 190°C et laissez cuire 20 min en arrosant régulièrement. A la fin de la cuisson, enveloppez la ballotine dans une feuille de papier d'aluminium et faites réduire le jus de cuisson sur le feu.
- 8 Dressez la ballotine sur votre plat ou assiette, nappez-la de sauce et poivrez.
- 9 Accompagnez la ballotine d'un écrasé de pomme de terre.

