

Hôtel Amélie

PHILIPPE ROUSSEAU



Recette

PHILIPPE ROUSSEAU

**BALLOTINE DE SUPRÊME DE VOLAILLE
JAUNE AU CURRY ET MASCARPONE ET SA
SALADE DE PERLE DE SAVOIE AUX
TOMATES**



Ingrédients

POUR LA VOLAILLE :

- 4 suprêmes de volaille jaune
- 1 œuf
- 4 aiguillettes de volaille
- Crème liquide à 18% 10cl
- Mascarpone 50 g
- Sel et poivre PM
- Curry ½ cuillère à café

POUR LA GARNITURE :

- 120 g de perle de Savoie
- 100g de tomate fraîche concassée
- Echalotte haché 20g
- Ail haché 10g
- Huile olive PM
- Sel-fin-poivre PM
- 8 asperges fraîches
- Vinaigre balsamique 1 cuillère à soupe
- Noisette hachée 10g
- Basilic 4 feuilles

Préparation

1

Sur les suprêmes récupérer les aiguillettes. Les mettre dans un bol, mixer avec le sel, le poivre. Mixer ajouter la crème, le curry, le mascarpone et l'œuf. Mixer. Débarrasser dans un récipient, puis mettre au frais. Prendre le suprême de volaille, les inciser pour les ouvrir en deux, prendre la farce la mettre au milieu des suprêmes puis les refermer. Puis les rouler dans du papier film et les faire cuire à la vapeur pendant 25 min, en fin de cuisson les réserver au frais.

2

Faire cuire les perles de Savoie dans un grand volume d'eau salé puis les refroidir. Réserver dans un saladier. Eplucher les asperges, puis les cuire à l'eau. Dans un saladier mettre les perles, ajouter l'échalotte, l'ail, le sel et poivre puis huile d'olive et le vinaigre. Bien mélanger.

3

Dans une assiette à l'aide d'un cercle mettre la salade de pâte. Rajouter les suprêmes de volaille, coupé en tranche. Parsemer par-dessus de noisette hachée et une feuille basilic par assiette. Déguster !