

Ballottine de Volaille

au Comté Juraflore et Jambon de Pays





Ballottine de Volaille

au Comté Jurafllore et Jambon de Pays

Ingrédients (pour 6 personnes)

6 blancs de volaille, 200 g de Comté de 12 mois d'affinage, 6 tranches de jambon de pays, 8 belles pommes de terre, 200 g de Comté Jurafllore râpé, 50 g de beurre, 20 cl de crème liquide, sel/peivre.

Préparation :

1 Cuire les pommes de terre entières pendant environ 20 min, départ eau froide.

2 Aplatissez les blancs de volaille en les déposant sur une planche à découper, couvrez-les avec un film alimentaire et tapotez-les avec un rouleau à pâtisserie.

3 Détaillez des bâtonnets dans votre Comté de la longueur de vos escalopes aplaties, enroulez-les dans une tranche de jambon cru. Placez vos boudins sur les escalopes et roulez-les dans une feuille d'aluminium. Serrez bien.

4 Démarrez la cuisson de vos ballottines dans une poêle puis enfournez à 180 °C pendant environ 8 min

5 Enlevez la peau de vos pommes de terre et écrasez-les à la fourchette, ajoutez le beurre et 100 g de Comté râpé.

6 Chauffez la crème liquide avec le reste de Comté râpé et assaisonnez. Réservez votre sauce au chaud.

7 Enlevez le papier d'aluminium des ballottines. Pour donner un peu de coloration passez-les rapidement dans une poêle à feu vif avec une noisette de beurre.

8 Taillez-les en tranches ou en tronçons et servez avec l'écrasé de pommes de terre puis nappez de sauce au Comté.



Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min



Le conseil du fromager :

Sélectionnez un Comté Jurafllore de 12 mois d'affinage aux arômes fruités permettant ainsi un équilibre de saveurs tout en finesse.



Le conseil du sommelier :

Un vin rouge sur le fruit et la rondeur. Un vin de la côte Chalonnaise en Bourgogne serait particulièrement adapté.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com