

# Ballotine de volaille au vieux Gruyère glacée dans son jus, mousseline de carottes et cuchaule dorée



## Julien Konrad

Auberge Communale de St-Légier  
Route des Deux-Villages 78, 1806 St-  
Légier- La Chiésaz



## Hauptgericht

🍴 4 personen

🕒 01 h 30 min

★ Moyen

## INGRÉDIENTS

### Ballotine

1 volaille de la Gruyère  
1 carotte  
1 échalote  
2 gousses d'ail  
1 œuf  
100g de cubes de vieux Gruyère  
Sel, poivre et Cognac

### Jus de volaille

## PRÉPARATION

### Ballotine

Lever les cuisses et les suprêmes de la volaille.  
Désosser les cuisses et hacher la chair.  
Ajoutez la carotte en brunoise, l'ail et l'échalote hachés,  
l'œuf, le Gruyère, le Cognac, puis le sel et le poivre.

Couper les suprêmes en deux et bien aplatir la chair.  
Assaisonner et garnir avec la farce. Former des boules à  
l'aide de film alimentaire, et pocher dans une casserole  
d'eau bouillante (hors du feu) pendant 20-30min.

### Jus de volaille

Faire bien colorer la carcasse avec une noix de beurre  
Ajouter la garniture coupée grossièrement, puis ajouter le  
concentré de tomate et déglacer au vin blanc  
Mouiller à hauteur avec le jus de viande ou l'eau et laisser  
réduire jusqu'à consistance sirupeuse  
Passer et ajouter une noix de beurre frais.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

# Ballotine de volaille au vieux Gruyère glacée dans son jus, mousseline de carottes et cuchaule dorée



la carcasse de la volaille  
2 cuillères à soupe de concentré de tomate  
1 oignon  
1 carotte  
1 branche de thym et de romarin  
1 gousse d'ail  
2dl vin blanc  
Fond de viande ou eau  
Beurre

## Mousseline de carottes

1 petite échalote  
4 carottes  
1 pomme de terre  
Fond de volaille ou eau  
Crème 35%  
Beurre, sel et poivre

## Cuchaule dorée

1 cuchaule  
Beurre

## Mousseline de carottes

Faire suer l'échalote avec les carottes et la pomme de terre en cubes.

Mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille

Mixer le tout pour obtenir une mousseline bien lisse et rectifier la consistance avec un peu de crème

## Cuchaule dorée

Couper la cuchaule en grosses tranches

Tailler dans la forme voulue puis colorer au beurre dans une poêle bien chaud

## Décors

Tuile ee Gruyère, lamelles de carottes violettes crues, petit légume du marché, poudre de cuchaule, pousses d'herbes, réduction de balsamique, etc.

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

