



Ballotine de volaille, duxelle de champignons et soja croquant

13/03/2018 à 10h38

Par [Ecole Ferrandi](#)

Temps de préparation : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Farce

- 300 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 100 ml de crème de soja
- 1 botte de persil
- 1 poireau
- 300 g de soja frais
- 4 cuillères à café de vinaigre de riz
- 75 ml de sauce soja
- Sel, 2 càs d'huile d'olive

Ballotine de volaille

- 2 suprêmes de volaille
- 1 botte de ciboulette

Matériel

- 2 poêles, 1 cul de poule, ficelle, 2 casseroles, 1 rouleau de film plastique, 1 rouleau à pâtisserie, 1 mixeur, 1 cuiseur vapeur

Préparation :

Farce : champignons, poireau et soja

- Lavez et coupez les champignons en quartiers, puis cuisez-les avec l'huile d'olive dans une poêle bien chaude. Incorporez les échalotes finement hâchées.
- Hâchez finement les champignons, ajoutez la crème de soja et le persil hâché. Mélangez dans un cul de poule et réservez la préparation.
- Lavez le poireau. Taillez dans la partie blanche des tronçons de 10 cm et ficelez-les ensemble pour la cuisson dans l'eau bouillante salée. Laissez-les refroidir, puis découpez des lèches (tranches très fines).
- Cuisez le soja dans une poêle chaude avec de l'huile, puis déglacez-le avec le vinaigre de riz et la sauce soja.

Ballotine de volaille

- Ouvrez le suprême de volaille en 2 dans le sens de la longueur. Placez-le sur un film plastique et aplatissez-le avec un rouleau à pâtisserie.
- Étalez les champignons sur la totalité du suprême. Au dessus, déposez un peu de soja et mettez une lèche de poireau au centre.
- Roulez le tout avec le film et serrez bien.
- Cuisez 15 mn les ballotines à la vapeur. À la fin de la cuisson, percez le film et enlevez l'eau.

Dressage

- Disposez un lit de soja dans les assiettes.
- Coupez des rondelles de ballotine de volaille et placez-les sur le soja.
- Déposez une tige de ciboulette pour la décoration.