

## **Ballotine de volaille au Riopelle et aux légumes d'automne**

*Par Marie-Pier Delagrave, passionnée de cuisine et fière représentante des produits du terroir de la Côte-du-Sud en collaboration avec IGA Extra Magasin Coop de Montmagny*



Préparation : **60 min** Cuisson : **45 min**  
Rendement : **2 portions**

*Ballotine de volaille*

### **INGRÉDIENTS**

1 poitrine de poulet La Ferme des Voltigeurs

1 morceau de fromage Riopelle (400gr)

1 paquet de bacon Les Élevages Bonneau inc. Porc Naturel

Sel d'ail et poivre au goût

## PRÉPARATION

1. Tailler les filets de volaille en deux, dans le sens de la longueur (*dans l'épaisseur*) de manière à pouvoir les ouvrir en portefeuille. Les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin qu'ils soient assez fins. Saler, poivrer et ajouter le Riopelle.
2. Sur une pellicule plastique, déposer les tranches de bacon une à côté de l'autre de façon à former un beau rectangle. Déposez-y la poitrine de poulet.
3. Rouler la ballotine dans le film alimentaire. Bien tenir les extrémités et rouler la ballotine sur votre plan de travail afin que celle-ci soit bien serrée. La rouler dans un second morceau de film alimentaire pour assurer une bonne étanchéité. Faire un nœud à chaque extrémité. Personnellement, je la roule une dernière fois dans le papier d'aluminium pour m'assurer de l'étanchéité.
4. Porter de l'eau à ébullition et y plonger la ballotine durant 5 minutes en maintenant l'ébullition. Éteindre le feu et laisser cuire ainsi durant 15 à 20 minutes.
5. Après 20 minutes, retirer la ballotine de l'eau et enlever la pellicule plastique. Faites attention pour ne pas vous brûler avec le liquide chaud. Réserver. Au moment du service, faites dorer la ballotine dans une poêle chaude pour rendre le bacon croustillant.

### Garnitures

**1 petite courge Butternut**

**1 petit chou rouge**

**2-3 radis émincés finement**

**6 petites betteraves**

Pour cette recette, j'ai fait une purée de courge butternut très simple.

Au préalable, j'ai fait cuire ma courge au four avec de l'huile d'olive, de l'ail, du sel et du poivre. À 400 °F pendant 30 min environ.

J'ai ensuite passé la courge au robot pour obtenir une purée lisse et fine.

*Dans mon assiette, j'ai fait un trait de purée à l'aide d'un pinceau ainsi que des petites gouttes à l'aide d'une bouteille à vinaigrette.*

Dans une autre plaque au four, j'ai fait griller des petites betteraves avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

J'ai également fait des chips fines de courges. J'ai coupé en fines juliennes la courge et je les ai fait frire dans l'huile environ 3 minutes.

J'ai également fait rôtir un petit chou rouge à 425°F pendant environ 30 minutes. J'ai arrosé d'huile d'olive et j'ai saupoudré d'épices Théo BBQ.

Finalement, j'ai tranché des radis finement et je les ai déposés dans l'assiette pour obtenir du croquant et de la fraîcheur !

Bon appétit !

Je vous conseille de déguster cette délicieuse assiette avec une bonne bière de la microbrasserie Ras l'Bock, la JUTEUSE.

*Cette IPA goûte littéralement les fruits magiques de l'espace! C'est complètement capoté! Une dose massive des houblons mosaic et ekuanot s'assemblent dans une symbiose gustative renversante offrant un savoureux bouquet tropical et agrumé.*