

Fourme d'Ambert et noix de St Jacques en ballotine de volaille



Catégorie
Plat



Personnes
6 personnes



Temps préparation
60 minutes



Temps de cuisson
50 minutes



Ingrédients

Fromage : 300 g de [fourme d'Ambert](#)
1 poulet fermier d'Auvergne de 2,2 kg
8 coquilles Saint-Jacques
1 kg d'épinards
6 pommes de terre Charlotte (100 g pièce)
200 g de champignons de Paris
1/2 citron jaune
100 g de carottes
100 g d'oignons
4 gousses d'ail
1 litre de fond de volaille
5 cl d'arachide – 15 cl d'huile d'olive
1 blanc d'œuf
100 g de crème double
100 g de beurre
30 g de persil
sel fin et gros sel – poivre – noix de muscade
– 1 bouquet garni.

Préparation

Flambez et videz le poulet. Coupez les ailerons et réservez-les. Fendez tout le long de la colonne vertébrale de la volaille pour désosser celle-ci entièrement et réservez au frais.

Préparez un fond de volaille avec la carcasse, les os, les ailerons, le cou, le gésier et la garniture aromatique. Mouillez avec un peu d'eau et 1 litre de fond de volaille.

Réalisez une mousseline en mixant 4 coquilles Saint-Jacques avec les coraux, un peu de chair de poulet, 1 blanc d'œuf et la crème double, et assaisonnez. Faites sauter les 4 autres coquilles et les coraux à l'huile d'olive et liez avec 100 g. de fourme d'Ambert.

Ajoutez la mousseline et mélangez le tout avec le persil haché. Mélangez la farce et 150 g. de fourme d'Ambert en dés. Etalez cette farce sur la chair du poulet. Roulez en ballotine dans un torchon, ficelez et pochez dans le fond de volaille pendant 1 h 15.

Taillez les pommes de terre en forme de coffrets. Faites-les blanchir puis rissoler.

Escalopez les champignons, faites-les sauter, liez-les à la fourme d'Ambert. Garnissez-en les coffrets. Faites blanchir les épinards et liez-les au beurre.

Au terme de la cuisson, égouttez la ballotine, retirez le torchon et mettez-la à dorer au four en l'arrosant très souvent du jus de cuisson.

Parez les deux extrémités de la ballotine. Coupez 6 tranches du côté opposé aux pattes. Dressez la ballotine en fond de plat et les 6 tranches en décalé en avant de la ballotine. Dressez les coffrets de pommes de terre et les quenelles d'épinards en épi en les alternant. Vous pouvez les lustre au beurre clarifié.

Mettez un cordon de sauce autour de la ballotine.