

Mousseline de volaille en ballotine
Pâtisson rôti, risotto de chou rouge
Pancakes épinard et sauce tahini.
8 Personnes

Pellé Cyril 2025 / 2026



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
FARCE MOUSSELINE			FARCE MOUSSELINE : Parer et dénervé les filets de volaille, tailler en petits morceaux et mettre au congélateur. Dans un mixer, mixer finement la volaille bien fraîche avec le sel et piment, ajouter les œufs et terminer par la crème.
Blanc de volaille	Kg	0.300	
Œufs entiers	Pce	2	
Crème liquide	L	0.150	
Sel, piment	Pm	Pm	
BALLOTINE			BALLOTINE : Escaloper les filets de poulet, assaisonner et garnir de farce mousseline, ajouter les épinards sués au beurre et rouler dans du film alimentaire, bien serrer. Cuire dans une eau frémissante, sonder à 68°C
Filets de poulet	Kg	1	
Epinard frais	Kg	0.200	
Sel, piment	Pm	Pm	
Beurre	Kg	0.080	
PATISSONS ROTIS			PATISSONS ROTIS : Couper le pâtisson en deux, enlever les graines et tailler en petits tronçons. Disposer en plaque, arroser d'huile, ail en chemise et assaisonner avec le paprika. Cuire au four à 180°C
Pâtissons	Pce	2	
Huile d'olive	L	0.100	
Ail	Kg	0.020	
Sel, paprika	Pm	Pm	
RISOTTO CHOU ROUGE			RISSOTTO CHOU ROUGE : Ciseler les oignons et suer au beurre, ajouter le chou émincé et cuire. Ajouter le riz et nacrer, déglacer au vin blanc. Ajouter progressivement le fond de volaille, crémier en fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.
Riz arborio	Kg	0.400	
Beurre	Kg	0.080	
Oignon rouge	Kg	0.100	
Chou rouge	Kg	0.300	
Vin blanc	L	0.25	
Fond de volaille	L	0.6	
Crème liquide	L	0.100	
Sel, piment	Pm	Pm	
PANCAKES EPINARD			PANCAKES : Suer les épinards au beurre, peser tous les ingrédients, faire comme une pâte à crêpes et mixer avec les épinards. Cuire en petites poêles avec un peu de matière grasse.
Epinards frais	Kg	0.200	
Œufs entiers	Pce	1	
Lait	L	0.100	
Farine	Kg	0.100	
Levure chimique	Pce	1	
Beurre	Kg	0.020	
Sel, piment	Pm	PM	
SAUCE TAHINI			SAUCE TAHINI : Faire chauffer le fond, ajouter la pâte de tahiné et l'ail en chemise, laisser réduire, crémier et assaisonner.
Tahiné	Kg	0.150	
Fond de volaille	L	0.100	
Crème liquide	l	0.100	
Ail	Kg	0.020	
Sel, piment	Pm	Pm	
FINITION / DECOR			DRESSAGE et FINITION : Tailler les ballotines, arroser de sauce et dresser avec les légumes harmonieusement
Cerfeuil	Botte	1	
Notes personnelles :			