

ballottine de chapon de Barbezieux

Une ballottine est une farce à base de volaille roulée en forme de galantine. C'est un plat typique de Noël. Cette recette est intéressante pour un buffet ou un repas de réveillon car vous pouvez la préparer à l'avance.

Vous pouvez déguster cette ballottine chaude. Dans ce cas, préparez-la entièrement, avant cuisson, la veille et servez-la avec une compotée de chou. Si vous décidez de la servir froide, cuisez-la deux à trois jours à l'avance, et une salade fera un agréable accompagnement.

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- un petit chapon désossé de 2 kg (poids avant qu'il soit désossé)
- une ou deux crêpines de porc (mise à tremper à l'eau froide)
- sel fin
- Pour la farce**
- 2 échalotes épluchées et hachées
- le foie du chapon + un autre (ou un foie de volaille)
- 3 c. à soupe de Cognac (ou de Marsala)
- 100 g d'escalope de veau et 100 g de jambon blanc finement hachés
- 150 g d'escalope de poulet de Barbezieux, coupée en lanières
- un petit bouquet de persil
- 50 g de mie de pain (trempée dans un peu de lait, puis essorée)
- 1 œuf
- 5 g de sel fin (une cuillère à café rase)
- poivre moulu, quatre-épices

Faites raidir les foies de volaille dans un morceau de beurre bien chaud dans une poêle, ajoutez les échalotes hachées, remuez, ajoutez le Cognac, grattez le fond de la poêle et mixez le tout.

Ajoutez aux foies mixés le veau et le jambon hachés, le persil, la mie de pain, l'œuf, le sel, poivre et quatre-épices.

Ouvrez le chapon bien à plat sur un plan de travail et salez-le légèrement.

Étalez une couche de farce, puis quelques lanières de poulet et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Refermez le chapon en gros boudin, enveloppez-le dans la crêpine et ficellez-le bien serré. Chauffez le four th. 5 (150 °C).

Posez la ballottine dans une cocotte allant au four, mettez un peu d'eau au fond, couvrez et enfournez pendant environ une heure en retournant de temps en temps (ajoutez un peu de Porto en fin de cuisson pour déglacer le plat).

Servez en enlevant la ficelle, passez le jus au travers d'une passoire et présentez-le à part si vous servez la ballottine chaude (sinon, gardez le jus pour une autre utilisation).

9

Préparation
45 min

Cuisson
1 h

Servez un merlot noir du Plantier de Chipre à Segonzac, ou un Chinon. Un blanc sera aussi très agréable, tel le chardonnay d'Olivier Chapt à Gensac-la-Pallue.