



BALOTTINE DE VOLAILLE AU BEURRE DE LAVANDE ET PETALES DE ROSE

par Alain Boschmam « Le Grand Ryeu » Gandrieu (Belgique)

Préparation : 55 minutes **Nbre de personnes : 4**

Ingrédients

4 blancs de volaille
200 g de haricot verts
125 g de beurre
1 échalote finement hachée
1 gousse d'ail finement hachée
1 cuillère à café de fleurs de lavande
Un peu de pétales de rose et eau de roses
Le jus d'un citron
Sel et poivre
4 pommes de terre
1 oeuf
Huile d'olive

Réalisation

Confectionner le beurre en ajoutant le beurre, l'échalote, la gousse d'ail, les fleurs de lavande, les pétales de rose, l'eau de roses, le jus de citron, le sel et le poivre. Le disposer sur un papier film et confectionner un boudin et le mettre au frais.

Fendre le blanc de volaille sur l'épaisseur, saler et poivrer, ajouter les haricots verts cuits à « l'anglaise », les refermer et les placer sur le papier film et confectionner les ballottines. Les cuire à la vapeur pendant 25 minutes.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les laver. Les râper avec la grille à carotte, les mélanger avec l'œuf entier et confectionner une galette dans une poêle anti-adhésive avec de l'huile d'olive. Cuire environ 3 min chaque face.

Finition&Dressage

Dresser l'assiette avec la galette de pomme de terre. Mettre dessus les tranches de ballottines de volaille et une tranche de beurre à la lavande et pétales de rose

Le mot du Chef : c'est une entrée que je sers au printemps. Pour l'accompagner, nous recommandons un Saint Nicolas de Bourgueil