Ballotine de poulet façon thaï

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail grillé 325g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

4

- 100 g de germes de soja
- 100 g de soja, cuit à la vapeur
- 100 g de shiitake
- 10 g de Roasted garlic Bresc
- 10 g de Wokpiment Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 4 dl de lait de coco
- 0,5 dl de poulet (bouilli)
- 0,5 dl de crème fraîche
- 4 feuilles de citron vert
- 2 oignons de printemps
- 2 filets de pintade
- 1 poivron pointu rouge
- 2 feuilles de gélatine
- sauce de poisson
- 50 g de graines de sésame
- 20 g de purée de coriandre Bresc
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 10 g de Wokpiment Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 2,5 dl de ketjap
- 1,5 dl de soja
- 2 oignons de printemps en fines rondelles
- 1 citron vert
- sauce de poisson selon le goût

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Retirer la peau de la pintade et la mettre au frais. Réduire la viande en purée avec la crème fraîche, l'ail rôti, le piment à wok, le gingembre, la purée de citronnelle et assaisonner au goût. Étaler la peau avec un gratteur et la coucher sur un film plastique. Pulvériser une ligne de farce nouvellement faite sur le film et l'enrouler fermement. Nouer les extrémités et pocher ces « saucisses » à 62 °C et les faire cuire 40 minutes, réserver au frais.

Pour la trempette, couper l'oignon de printemps en rondelles et réserver. Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche et les laisser refroidir. Mixer le reste des ingrédients au mixeur plongeant et incorporer les anneaux et les graines de sésame en dernier et réserver. Pour la mousse, tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le lait de coco et la glace au poulet avec les feuilles de citron vert, saler et poivrer. Dissoudre la gélatine et l'égoutter. Remplir dans un siphon à chantilly et mettre une cartouche dessus. Réserver au frais.

Pour la salade, retirer les tiges de shiitake et les couper en lanières. Les faire frire dans une grande poêle et les assaisonner avec un peu de trempette. Couper l'oignon de printemps et le poivron en julienne et mélanger avec les germes de soja et le shiitake. Couper de grosses tranches de la ballotine et les faire griller des deux côtés, saler et poivrer. Préparer la salade avec les tranches de ballotine grillées, le soja et la trempette, servir la mousse à côté.