

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Ballotine de poulet et topinambours aux noix



Ingrédients : (pour 4 personnes) :

- 4 filets de poulet
- 8 gros topinambours
- 4 cs de confiture d'oignons (recette [ici](#))
- quelques noix
- bouillon de volaille

Réalisation :

- Epluchez les topinambours et faites les cuire dans un grand volume de bouillon de volaille jusqu'à ce que le coeur soit tendre (il faut pouvoir planter la lame d'un couteau)
- Parallèlement, aplatissez les filets de poulet, badigeonnez les de confiture d'oignons et de quelques noix concassées (sans les coques, NDLR pour le Gars !), puis roulez les dans un film alimentaire supportant la chaleur. Il faut former des boudins. Placez chaque boudin au frais en attendant la cuisson
- Quand les topinambours sont cuits, coupez-les en tranches épaisses et laissez les refroidir
- Lustrez (= passez au pinceau) les tranches de topinambours avec de l'huile de noix puis disposez les dans les assiettes
- Parsemez dessus des noix concassées
- Faites cuire les filets de volaille dans leur film alimentaire dans un grand volume de bouillon de volaille bouillant pendant 10 mn
- A la fin de la cuisson, ôtez le film transparent et disposez chaque boudin dans les assiettes
- Servez aussitôt