

BALLOTINE DE VOLAILLE



INGRÉDIENTS

Poulet fermier
Blanc de volaille
Crème
Œuf (blanc)
Pistaches
Champignons
Noisettes
Sel
Poivre

UNITÉ

p
kg
kg
p
kg
kg
kg
kg
kg
kg

QUANTITÉ

1
0,200
0,150
1
0,020
0.100
0.030
pm
pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Désosser la volaille par le dos
Réserver au froid
Confectionner la farce mousseline
Monter la ballotine
Refroidir jusqu'à l'obtention d'une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Mettre sous vide en sachet rétractable
Rétracter dans de l'eau frémissante quelques secondes
Refroidir
Poser la sonde
Cuire au bain-marie à 66°C
Sortir à 66°C à cœur
Refroidir
Étiqueter
Stocker en chambre froide entre 0°C et 3°C