

les volcans d'Auvergne

Goûtez
aux valeurs
du Parc



© Vincent Tiphine

**Ballotines de poulet
fermier d'Auvergne
au miel et à la gentiane**

Ballotines de poulet fermier d'Auvergne au miel et à la gentiane

>>> POUR 4 PERSONNES

- > 4 cuisses de poulet fermier d'Auvergne
- > 4 c à soupe de vin blanc
- > 3 c à soupe miel*
- > 1 citron
- > épices : curry, curcuma, piment d'Espelette
- > beurre

- > os de poulet
- > 1 c à soupe de Parfait de gentiane*
- > 150 g légumes pour la garniture aromatique (carotte, poireau, oignon)
- > herbes aromatiques fraîches
- > beurre

> Astuce

À l'automne, cette recette peut être accompagnée d'une purée de potimarron et de champignons.



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES VOLCANS D'Auvergne

*La marque Valeurs Parc !

Dans cette recette, proposée par la « Grange aux fleurs » à Sarran (commune de Champs-sur-Tarentaine), le miel et le Parfait de gentiane bénéficient de la marque Valeurs Parc. Les producteurs de cette marque sont engagés aux côtés du Parc des Volcans d'Auvergne dans une démarche de développement durable.

> Retrouvez les producteurs marqués Valeurs Parc sur www.parcdesvolcans.fr/marqueparc



>>> BALLOTINES

Préparer la marinade en mélangeant le vin, le miel, le jus du citron et les épices

Désosser les cuisses de poulet (conserver les os pour faire le jus)

Saler, poivrer et badigeonner la viande de miel puis la recouvrir avec la marinade Réserver 20 minutes au frais

Rouler la viande en ballotines dans un film alimentaire, bien nouer les extrémités

Pocher les ballotines 25 minutes à l'eau frémissante

Réserver 2h au congélateur pour faciliter la découpe

Trancher les ballotines et lustrer au beurre fondu

Réchauffer à 160° pendant 5 minutes

>>> JUS

Faire dorer les os dans une casserole bien chaude avec du beurre

Ajouter les légumes coupés en dés

Recouvrir d'eau et faire réduire

Filter au chinois pour conserver uniquement le jus

Réchauffer le jus à feu vif et déglacer au Parfait de gentiane

Faire réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse

Assaisonner

Ajouter le beurre hors du feu

Napper la viande avec le jus

Servir avec des légumes de saison