

# Ballottine de Volaille

au Comté Juraflore et Jambon de Pays





# Ballottine de Volaille

au Comté Jurafllore et Jambon de Pays

## Ingrédients (pour 6 personnes)

6 blancs de volaille, 200 g de Comté de 12 mois d'affinage, 6 tranches de jambon de pays, 8 belles pommes de terre, 200 g de Comté Jurafllore râpé, 50 g de beurre, 20 cl de crème liquide, sel/peivre.

## Préparation :

**1** Cuire les pommes de terre entières pendant environ 20 min, départ eau froide.

**2** Aplatissez les blancs de volaille en les déposant sur une planche à découper, couvrez-les avec un film alimentaire et tapotez-les avec un rouleau à pâtisserie.

**3** Détaillez des bâtonnets dans votre Comté de la longueur de vos escalopes aplaties, enroulez-les dans une tranche de jambon cru. Placez vos boudins sur les escalopes et roulez-les dans une feuille d'aluminium. Serrez bien.

**4** Démarrez la cuisson de vos ballottines dans une poêle puis enfournez à 180 °C pendant environ 8 min

**5** Enlevez la peau de vos pommes de terre et écrasez-les à la fourchette, ajoutez le beurre et 100 g de Comté râpé.

**6** Chauffez la crème liquide avec le reste de Comté râpé et assaisonnez. Réservez votre sauce au chaud.

**7** Enlevez le papier d'aluminium des ballottines. Pour donner un peu de coloration passez-les rapidement dans une poêle à feu vif avec une noisette de beurre.

**8** Taillez-les en tranches ou en tronçons et servez avec l'écrasé de pommes de terre puis nappez de sauce au Comté.



**Préparation :** 40 min

**Cuisson :** 30 min



### Le conseil du fromager :

Sélectionnez un Comté Jurafllore de 12 mois d'affinage aux arômes fruités permettant ainsi un équilibre de saveurs tout en finesse.



### Le conseil du sommelier :

Un vin rouge sur le fruit et la rondeur. Un vin de la côte Chalonaise en Bourgogne serait particulièrement adapté.



Toutes nos recettes sont sur  
[www.jurafllore.com](http://www.jurafllore.com)