Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Ballottines de chou vert, farce fine au foie gras, rosace de charlotte à la truffe et julienne de carottes de couleur

Ingrédients

8 feuilles de chou vert, 200g de haché porc et veau, 100g de foie gras cru, 1 gousse d'ail, 1/2 oignon, 2 oeufs, 50g de chapelure, 100g de beurre, 10cl de vin blanc, 500g de pommes de terre Nicolas, Huile d'olive, Huile de truffe, 1 carottes violettes, 1 carottes jaunes, 1 carottes oranges,

Préparation

Préparation
Blanchir les feuilles de chou vert dans l'eau frémissante salée puis les plonger dans l'eau glacée.
Entailler la côte. Réserver.
Découper le foie gras en bâtonnets de 1x1x6 et les rouler dans une feuille de chou.
Hacher l'oignon et l'ail et le mélanger au haché, ajouter l'oeuf et éventuellement un peu de chapelure pour corriger la texture qui doit être souple mais pas liquide.
Envelopper la roulade de foie gras dans du haché et enrouler le tout dans une feuille de chou pour avoir des couches bien nettes.
Dans une cocotte ou une sauteuse à couvercle, faire revenir légèrement les roulades au beurre. Assaisonner et ajouter un trait de vin blanc et laisser cuire à feu doux avec le couvercle fermé.
Éplucher et laver les pommes de terre. Les émincer finement en tranches. Les mettre dans un saladier, saler et poivrer, ajouter deux cuillerées à soupe de beurre fondu. Bien mélanger.
Sur une plaque à four garnie de papier sulfurisé, chemiser en forme de rosace le fond de 4 emporte-pièces de 10 cm de diamètre avec les tranches de pommes de terre. Badigeonner la couche de pomme de terre de beurre fondu et un peu d'huile de truffe. Saler et poivrer. Recommencer l'opération au moins trois fois pour avoir un peu d'épaisseur. Enfourner dans un four préchauffé à 180 C° pour 20 minutes. Dès que les rosaces sont cuites, diminuer la température du four à 50 C° et laisser les rosaces jusqu'au service.
Peler les carottes et les couper en julienne. Faire sauter brièvement les carottes dans un peu d'huile d'olive. Saler poivrer.

Notes :