



**Mmmmh!**

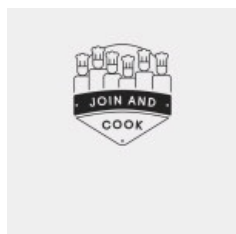
Chaussée de Charleroi, 92

1060 Bruxelles

02 534 23 40

<http://www.mmmmh.be>

## **Balottine de coucou de Malines façon nem, rattes au gingembre au four et mousse de betterave au citron vert**



### **Ingrédients**

2 filets de coucou de Malines, 200g de haché de porc, 2 carottes, 200g de germes de soja, 100g de vermicelles de riz, 40g de champignons noirs déshydratés, 1 oeuf, 15g de sucre, Sel, Poivre noir du moulin, 3 grands piments rouges, 1 oignon, , 400g de rattes, 10cm de gingembre, 1 tête d'ail, , 1 betterave rouge cuite, 1 betterave chioggia, 1 citron vert, 2g de gomme xantane, ½ botte de coriandre, Fleur de sel, , 1 shyzo purple, 1 botte de radis, , , ,

### **Préparation**

Pour les 'nems': faire tremper les vermicelles dans de l'eau tiède pendant 15 minutes, puis les couper à l'aide de ciseaux. Peler et raper les carottes, hacher les gros piments. Réserver.

Séparer le filet de l'aïeron. Enlever la peau et l'aiguillette.

Entailler le filet dans la longueur afin de former une escalope de poulet de forme carrée. Saler et poivrer. Déposer l'escalope sur un film alimentaire et en déposer un autre par-dessus.

A l'aide d'un marteau, aplatir le poulet pour avoir une escalope sans trous et uniforme.

Pour la farce, mélanger le haché, les germes de soja, les vermicelles, les carottes, l'oignon haché, l'ail et les piments. Saler, poivrer et ajouter un peu de sucre.

Enlever le film supérieur et déposer un boudin de farce sur le poulet. Rouler l'escalope, afin d'obtenir un cylindre et bien l'envelopper dans un film alimentaire.

Laver les rattes et les déposer dans un bol. Ajouter un trait d'huile d'olive, le gingembre haché et l'ail haché. Saler, Poivrer. Cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 180°C.

Mixer la betterave rouge et ajouter le jus du citron. Saler, poivrer et ajouter un peu de gomme xantane pour épaissir la betterave et former une mousse épaisse, mais lisse. Remplir une poche à douille avec la mousse de betterave. Peler et couper la betterave chioggia en fine julienne et l'asperger de jus de citron vert. Saler et poivrer.

Pour la cuisson du poulet pocher la ballottine pendant 15 minutes dans l'eau frémissante. Ouvrir le film alimentaire et couper le poulet en biseau.

Servir en commençant par un trait de mousse, puis y déposer la demi-ballottine et quelques rattes. Ajouter la julienne de chioggia et ajouter quelques cristaux de fleur de sel et quelques pluches de coriandre. Finir avec quelques feuilles de shyzo et quelques tranches de radis.

### **Notes :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....