

SAINT-VALENTIN / PLAT

BALLOTTINE DE POULET AUX POIVRONS ET SA CRÈME DE POIVRONS À L'ORIENTALE

Ingrédients (Pour 2 personnes)

- 2 filets de poulet
- 1 poivron rouge
- 2 cm de gingembre
- 1 petit oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de girofle en poudre
- 1 c.c. de piment en poudre
- 1 c.c. de curcuma
- 1 c.c. de cumin en poudre
- 1 c.s. de coriandre ciselée
- 1 c.s. de basilic ciselé
- 1 dl de crème à 25%
- mignonnette de poivre
- sel
- huile d'olive
- 1 noix de beurre

Préparation:

Émincer l'oignon et l'ail. Couper le gingembre en bâtonnets fins. Laver et épépiner le poivron. Le trancher en fines lamelles.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Y faire suer l'oignon, l'ail et le gingembre sans coloration. Saler. Ajouter les épices et les lamelles de poivron. Laisser compoter à feu doux une bonne quinzaine de minutes jusqu'à ce que le poivron soit bien tendre. Intégrer les herbes ciselées et laisser refroidir.

Ouvrir les filets de poulet et les aplatir finement entre deux feuilles de papier de cuisson au moyen d'un rouleau à pâte.

Disposer chaque escalope sur une grande bande de film alimentaire. Assaisonner. Arranger un peu de compotée de poulet proche du bord sur toute la longueur et rouler en serrant au moyen du film alimentaire. Former des noeuds à chaque extrémité. Cuire les ballotlines 20 minutes dans une eau frémissante.

Pendant que les ballotlines cuisent, prélever 2 c.s de compotée de poivron. Ajouter la crème, mixer. Réchauffer et rectifier l'assaisonnement. Garder en attente sur le coin du feu.

Déballer les ballotlines et les colorer dans une poêle avec un peu d'huile et du beurre. Les assaisonner de mignonnette de poivre et les couper en biseau.

Servir avec un peu de crème de poivron et de la compotée.

