



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :
RESTAURANT L'ATELIER

31, AVENUE DES VOSGES - 67000 STRASBOURG
WWW.LATELIER-RESTAURANT-STRASBOURG.FR



Ouvrir sur la longueur



Rouler serrés dans un film



INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

6 blancs de poulet
1 pot de pesto rosso (à défaut, un mélange
d'herbes et d'huile)

mélange curry du Sri Lanka de Terra Madre

1/2 litre de crème fraîche

bouillon de poule :

2 litres d'eau

4 feuilles de Laurier

1 botte de persil

1 oignon, sel et poivre

1 clou de girofle

2 carottes, 1 poireau

(os ou carcasse de poulet facultatif)

BALLOTTINE DE POULET AU PESTO ROSSO, SAUCE CRÈME AU CURRY TERRA MADRE

1. Au préalable faire un bouillon de poule avec les ingrédients cités.
2. Ouvrir les escalopes de poulet sur la longueur.
3. Les badigeonner de pesto rosso et d'épices curry.
4. Les rouler serrés dans un film alimentaire
5. Faire pocher dans le bouillon pendant 20 minutes.
6. Réserver la viande et laisser réduire une partie du bouillon.
7. Ajouter la crème et les épices et laisser réduire encore un peu jusqu'à consistance onctueuse.
8. Enlever le film et trancher les ballotines.
9. Dresser sur assiettes et napper généreusement avec la sauce curry

Le curry du Sri Lanka, autres utilisations : poêlée de légumes, soupes (potimarron ou courge par exemple), compotes de pommes ou poêlée de fruits.

