

A propos de la Ballotine

- La Ballotine est traditionnellement une partie de cuisse de poulet désossée ou de canard ou d'autre volaille.
- Elle est farci soit à base d'abats hachés ou de légumes cuits hachés.
- La Ballotine est cuite rôtie, braisée ou pochée. Elle doit conserver la forme d'une cuisse ou d'une saucisse entière ou découpée en tranches.
- Elle est parfois ficelée pour ce faire et parfois un morceau d'os est ajouté à une extrémité pour accentuer la ressemblance avec une cuisse.
- Les Ballotines sont proches des galantines mais s'en distinguent car le reste ne peut pas être resservi à un repas ultérieur.
- De plus, elles sont généralement servies chaudes alors que les galantines sont toujours servies froides.
 - Christian CONSTANT grand chef étoilé propose une Ballotine de volaille aux cèpes et sauce suprême.
 - Philippe ETCHEBEST propose lui une Ballotine de volaille de Bresse à la Franc-Comtoise avec la saucisse de Morteau et le Comté.

La Ballotine est une entrée chaude digne des grandes tables de France qui demande des produits de terroir et de qualité, voire labellisés.



Ballotine de volaille



préparation de la Ballotine



Ballotine découpée en tranches