

# Ballotines de Poulet aux Poireaux Ramequins de Pommes de Terre au Pesto & Mini-Cocotte de Pommes aux Amandes By Cath



ULTRABLADE



MELANGEUR



KIT DECOUPE LEGUME (Disque H)



PANIER VAPEUR INTERNE



CUISEUR VAPEUR



MINI BOL

**Nombre**  
4 personnes

**Préparation**  
50 minutes

**Cuisson**  
1h20 au total

4 RAMEQUINS



4 MINI COCOTTES  
(Ou 4 Ramequins qui entrent dans le panier vapeur interne)



UNE PETITE POELE ANTI ADHESIVE



DU FILM ALIMENTAIRE COMPATIBLE CUISSON



Version avec le robot Companion



Plat & Dessert

## INGREDIENTS :

### Ballotines de poulet :

- 4 fines escalopes de poulet
- 8 fines tranches lard fumé
- 2 blancs de poireaux (250g)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1/8 tsp<sup>[1]</sup> curry
- 30 ml huile d'olive (2 Tbsp)
- 4 grosses càc pesto
- Sel, poivre

### Ramequin pommes de terre :

- 8 à 10 pommes de terre à chair ferme, taille moyenne (7-8cm)
- 2 petits suisses de 60g
- 1 œuf
- 1 càs pesto
- 1 gousse d'ail
- 2 càs parmesan râpé
- 2 càs chapelure
- Huile olive, Sel, Poivre

### Mini cocottes de pommes :

- 2 pommes à cuire (reinette ou canada), taille moyenne
- 1 petit suisse (60g)
- 1 œuf
- 1 sachet sucre vanillé
- 2 Tbsp<sup>[1]</sup> poudre d'amande
- 4 abricots sec
- 4 càc sirop d'érable.
- 1 càs éclats de pistache torréfiés.

## Préparation des Ballotines de poulet aux poireaux :

### Ballotines de Poulet ETAPE N°1

- Préparer les poireaux : ôter les extrémités ainsi que les feuilles abimées<sup>[2]</sup> et les laver.
- Eplucher la gousse d'ail et ôter le germe<sup>[3]</sup>
- Eplucher les échalotes et les couper grossièrement.

### Ballotines de Poulet ETAPE N°2

#### Accessoires :

**ULTRABLADE**

**Paramètres :**

Vit.12/--/10s

- Positionner l'UltraBlade dans la cuve du robot
- Ajouter l'ail et les échalotes.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 12 pour une durée de 10 secondes.

<b>Ballotines de Poulet</b> <b>ETAPE N°3</b> <u>Accessoires :</u> Kit Découpe Légumes (Disque H) <u>Paramètres :</u> Vit.9/--/--	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Installer le kit découpe légumes avec le disque H (trancher gros) dans la cuve du robot.</li> <li>➤ Insérer les poireaux dans la goulotte et lancer le robot à la vitesse 9 pour émincer les poireaux<sup>[4]</sup></li> </ul>
--	---

<b>Ballotines de Poulet</b> <b>ETAPE N°4</b> <u>Accessoires :</u> <b>MELANGEUR</b> <u>Paramètres :</u> Vit.2/120°C/20mn	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Oter le kit découpe légumes et positionner le mélangeur dans la cuve.</li> <li>➤ Rassembler les poireaux.</li> <li>➤ Ajouter l'huile d'olive, le curry, saler et poivrer.</li> <li>➤ Verrouiller le couvercle et lancer le robot à 120°C, vitesse 2 pendant 20 minutes.</li> </ul>
--	---

<b>Ballotines de Poulet</b> <b>ETAPE N°5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vider la fondue de poireaux dans un récipient et laisser refroidir.</li> </ul>
---	---

### Préparation des Ramequins de pommes de terre au pesto :

<b>Ramequins PdeTerre</b> <b>ETAPE N°1</b> <u>Accessoires :</u> Panier vapeur interne <u>Paramètres :</u> Steam P1 --/100°C/25mn	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nettoyer la cuve du robot.</li> <li>➤ Verser 700ml d'eau (+ 1 càs vinaigre blanc<sup>[5]</sup>)</li> <li>➤ Laver les pommes de terre.</li> <li>➤ Les positionner dans le panier vapeur interne.</li> <li>➤ Insérer le panier vapeur dans la cuve, verrouiller le couvercle et lancer un programme vapeur : Steam P1 en réglant la durée à 25 minutes.</li> </ul>
--	---

### Préparation des Ballotines de poulet aux poireaux (suite) :

<b>Ballotines de Poulet</b> <b>ETAPE N°6</b> <u>Accessoires :</u> Cuiseur vapeur externe Panier intermédiaire 	<b>Vidéo de la réalisation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Etaler un film alimentaire sur le plan de travail.</li> <li>➤ Positionner sur celui-ci 2 fines tranches de lard fumé</li> <li>➤ Positionner au-dessus une escalope de poulet.</li> <li>➤ Saler, poivrer et saupoudrer de curry.</li> <li>➤ Répartir au centre 1/4 de la fondue de poireaux ainsi qu'1 cuillère à café de pesto.</li> <li>➤ Rouler en serrant bien la ballotine</li> <li>➤ Procéder de la même façon avec les autres escalopes.</li> <li>➤ Installer les ballotines dans le panier intermédiaire du cuiseur vapeur externe.</li> </ul>
---	---

### Préparation Ramequins de pommes de terre au pesto (suite) :

<b>Ramequins PdeTerre</b> <b>ETAPE N°2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Graisser le fond d'une petite poêle antiadhésive avec un papier absorbant imbibé d'huile d'olive</li> <li>➤ Y faire dorer la chapelure à feu vif en remuant fréquemment. Attention à ne pas la laisser brûler.</li> <li>➤ Eplucher la gousse d'ail et ôter son germe. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les sortir de la cuve, laisser tiédir et rincer la cuve.</li> </ul>
---	---

<b>Ramequins PdeTerre</b> <b>ETAPE N°3</b> <u>Accessoires :</u> Mini Bol <u>Paramètres :</u> Vit.12/--/10s	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Installer le mini bol dans la cuve du Companion.</li> <li>➤ Ajouter l'ail.</li> <li>➤ Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 12 pendant 10 secondes.</li> </ul>
---	--

<b>Ramequins PdeTerre</b> <b>ETAPE N°4</b> <u>Accessoires :</u> Mini Bol <u>Paramètres :</u> Vit.6/--/30s	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ajouter les petits suisses, l'œuf, le pesto, le parmesan, saler et poivrer.</li> <li>➤ Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 30 secondes.</li> </ul>
--	--

<b>Ramequins PdeTerre</b> <b>ETAPE N°5</b> <u>Accessoires :</u> Cuiseur vapeur externe Panier inox 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eplucher les pommes de terre puis les couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur environ.</li> <li>➤ Disposer une couche de rondelles de pommes de terre dans le fond des ramequins.</li> <li>➤ Recouvrir d'une cuillère à café du mélange au pesto.</li> <li>➤ Disposer une 2<sup>ème</sup> couche de pommes de terre puis à nouveau une cuillère à café du mélange au pesto.</li> <li>➤ Continuer à alterner les couches jusqu'à épuisement et en terminant par le mélange au pesto.</li> <li>➤ Répartir la chapelure.</li> <li>➤ Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.</li> <li>➤ Installer les ramequins dans la cuve inox du cuiseur vapeur externe du Companion.</li> </ul>
---	--

## Préparation des Mini cocottes de pommes aux amandes :

**Mini cocotte Pomme**  
**ETAPE N°1**  
**Accessoires :**  
 Mini Bol  
**Paramètres :**  
 Vit.4/--/30s

- Installer le mini bol dans la cuve du Companion.
- Ajouter le petit suisse, l'œuf, le sucre vanillé et la poudre d'amandes.
- Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 4 pendant 30 secondes.

**Mini cocotte Pomme**  
**ETAPE N°2**  
**Accessoires :**  
 Panier Vapeur Interne



- Laver et éplucher les pommes.
- Les couper en lamelles.
- Disposer une couche de celles-ci dans le fond des mini cocottes (ou de ramequins dont la taille est compatible avec le panier vapeur interne).
- Répartir une cuillère du mélange aux amandes.
- Disposer une nouvelle couche de pommes (réserver 4 belles lamelles pour chaque mini cocotte)
- Répartir le reste de la préparation aux amandes.
- Disposer les 4 dernières lamelles de pommes
- Arroser d'1 cuillère à café de sirop d'érable.
- Ouvrir les abricots secs en deux.
- Positionner ceux-ci dans les mini cocottes en mettant la face coupée vers les pommes.
- Parsemer d'éclats de pistaches torréfiés.
- Fermer les mini cocottes (Ou filmer les ramequins)
- Disposer les mini cocottes de pommes aux amandes dans le panier vapeur interne du Companion.

## Cuissons sur 3 niveaux :

**Les Cuissons**  
**ETAPE N°1**  
**Accessoires :**  
 Panier Vapeur Interne  
 Cuisseur vapeur externe  
**(Panier inox SEUL)**



**Paramètres :**  
 ---/120°C/15mn

- Verser 700ml d'eau dans la cuve du Companion<sup>(6)</sup>
- Positionner le panier vapeur interne avec les mini cocottes de pommes aux amandes.
- Fermer le couvercle du Companion.
- Installer le récupérateur de jus du cuisseur vapeur externe.
- Positionner la cuve inox du cuisseur vapeur externe avec les ramequins de pommes de terre au pesto.
- Fermer le couvercle du cuisseur vapeur et lancer le robot à 120°C pour 15 minutes.

**Les Cuissons**  
**ETAPE N°2**  
**Accessoires :**  
 Panier Vapeur Interne  
 Cuisseur vapeur externe  
**(Panier inox + intermédiaire)**



**Paramètres :**  
 ---/120°C/20mn

- Ouvrir le couvercle du cuisseur vapeur externe : attention d'éviter la retombée de vapeur d'eau présente sur celui-ci dans les ramequins.
- Ajouter le panier vapeur intermédiaire avec les ballotines de poulet.
- Refermer rapidement le couvercle du cuisseur vapeur externe pour limiter les pertes de chaleur.
- Relancer le robot à 120°C pour 20 minutes.

- Servir les ballotines de poulet aux poireaux accompagnées des ramequins de pommes de terre au pesto.
- Ouvrir le couvercle du Companion et laisser les mini cocottes de pommes aux amandes dans la cuve jusqu'au dessert, elles seront ainsi servies tièdes.



Companion Cooking & Conservation By Cath



passionsbycath.fr  
**ME SUIVRE**



PassionsByCath



**COOKING By Cath**






© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

[1] Référence du kit de micro mesures magnétiques <https://amzn.to/3014Csj>

[1]



**Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :**

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		



[2] Conserver les éventuelles feuilles de poireaux abimées pour les ajouter dans un potage ou un bouillon de légumes.

[3] Comment ôter le germe d'une gousse d'ail : <https://youtu.be/qQ5nFSnTfgc>

[4]



**Kit Découpe Légumes - LE SAVIEZ-VOUS ?**  
 Pour utiliser le Kit Découpe Légumes, il suffit de saisir la vitesse (rappel : Vitesse 9 maxi) puis d'appuyer sur START pour lancer le robot





**Astuce anti-calcaire :**  
Lors d'une cuisson vapeur, ajouter dans la cuve  
1 cuillère à soupe de jus de citron (ou de vinaigre blanc)  
afin de limiter les dépôts de calcaires.



\*\*\*\*\*

*(6) Optimisation de l'espace avec une cuisson sur 4 niveaux :*

*Ajouter dans la cuve : 8 à 10 pommes de terre de taille moyenne ou quelques carottes coupées en tronçons de 5 cm que vous utiliserez lors d'un prochain repas.*

\*\*\*\*\*