

# Ballotine de pintade aux morilles, sauce au Riesling, ravioles aux asperges

Blondes ou noires, les morilles sont des champignons comestibles très recherchés. Crues, elles sont toxiques. Les morilles fraîches exigent un nettoyage méticuleux, l'idéal étant de nettoyer chacune des alvéoles à l'aide d'un pinceau. L'effort en vaut la chandelle car il s'agit d'un champignon printanier délicieux caractérisé par un goût unique !

🍴 4 personnes

👨‍🍳 Chef Isabelle Sévrin - Chef's Place ISPC Liège



## Ingrédients

---

4 suprêmes de pintade d'Anjou

100 ml de Riesling

12 morilles fraîches

2 c. à s. de fond de volaille ISPC

1/4 l de crème culinaire

12 ravioles

4 asperges vertes

2 blancs de volaille

Ingrédients pour la farce fine :

1 blanc d'oeuf

100 g de blanc de poulet

100 ml de crème culinaire

## Préparation

---

- Nettoyez les morilles et poêlez-les dans du beurre.
- Préparez la farce fine : dans un hachoir électrique, mixez le blanc de poulet, le blanc d'oeuf, la crème, le sel et le piment d'Espelette.
- Aplatissez le suprême, tartinez-le de farce et farcissez-le de morilles.
- Roulez dans du papier cellophane, laissez cuire au four Rooner pendant 1 heure à 58 °C.
- Pour la sauce :  
  
Faites revenir les échalotes, déglacez au Riesling, ajoutez la crème et le fond de volaille, et laissez réduire. Mixez et passez au chinois.
- Cuisez les ravioles pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée.
- Cuisez quelques asperges et légumes pour la garniture.
- Colorez votre ballotine, découpez la en trois tronçons. Dressez vos ravioles sur l'assiette, disposez votre pintade, vos légumes, saucez et garnissez d'herbes aromatiques.