



Total: 1h 0min  
Préparation: 20min



2 portion/s



Moyen

**ACCESSOIRES DONT  
VOUS AVEZ BESOIN:**  
Varoma

## Ingrédients

### **ballotine de volaille au brie de Meaux, sauce forestière et son écrasé de pomme de terre.**

1 oignon coupé en 2  
250 g de champignons de Paris  
frais  
sel  
poivre noir, moulu  
ciboulette fraîche  
300 g de pommes de terre  
violette type vitelotte  
2 escalopes de dinde très fines  
2 tranches de jambon de Paris  
150 g de brie de meaux  
1 c. à soupe de farine  
3 c. à soupe de crème fraîche  
épaisse

## Préparation

### **cuisson des champignons**

- dans le bol, mettre l'oignon coupé en 2, mixer 5 sec / vitesse 5.
- nettoyer les champignons sous l'eau, bien les essuyer, mettre les têtes et les pieds dans le bol, les ajouter à l'oignon, mixer à nouveau 5 sec/vitesse 5.

-ajouter du sel, du poivre et un peu de ciboulette hachée, chauffer 12 min / 120° / vitesse 1 / sens inverse, sans le gobelet doseur, pour faire suer les champignons, une fois l'eau évaporée, réserver et nettoyer le bol.

### **préparation des ballotines de volaille et des pommes de terre**

- pendant ce temps éplucher les pommes de terre, les nettoyer à l'eau, les couper en rondelles fines, mettre sur le plateau varoma et réserver.

-déposer une escalope au centre d'une feuille de film alimentaire transparent de 50 cm de coté environ, saler et poivrer, la recouvrir d'une tranche de jambon.

- étaler 1 bonne cuillère à soupe de la préparation aux champignons sur l'escalope recouverte de la tranche de jambon, placer des tranches fines de brie de meaux, rouler le tout pour former une ballotine avec le film alimentaire en serrant bien, faire un noeud à chaque extrémité.

- renouveler l'opération pour la 2ème escalope, réserver le reste de la préparation aux champignons pour la sauce.

- verser 500 g d'eau dans le bol, mettre le couvercle sans le gobelet doseur. déposer les 2 ballotines dans le Varoma, mettre le plateau vapeur avec les pommes de terre dans le Varoma, mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur 20min / Varoma / vitesse 2.

- à la fin de la cuisson, retirer l'ensemble Varoma, ouvrir les ballotines d'un côté et récupérer le jus de cuisson, réserver.

- vider l'eau du bol et l'essuyer.

### **sauce**

- dans le bol, mettre le restant de la préparation aux champignons, la farine, le restant du brie coupé en morceaux, le 1/2 bouillon cube, le jus de cuisson et 100 g d'eau, mélanger 20 sec / vitesse 3.

-puis chauffer 3 min / 80° / vitesse 2 (prolonger la cuisson pour une sauce plus épaisse).

- ajouter la crème fraîche et continuer 30 sec / 60° / vitesse 2.

### **dressage de l'assiette**

- écraser les pommes de terre dans un saladier, ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et mélanger.

- placer la préparation dans un cercle de présentation sur une assiette.

- mettre les ballotines sur une planche à découper, ôter le film de cuisson et couper en biais des tranches d'environ 1 cm, les placer sur l'assiette.

- mettre la sauce dans une coupelle.



Veillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds**: ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

**Auteur:** [Amma61](#) **Source:** <http://www.espace-recettes.fr>