

Ballotin à l'Emmental de Savoie sauce crémeuse aux noix

Préparation : 25 min

Cuisson : 40 min

Marché pour 4 personnes

BALLOTIN : 100 gr d'Emmental de Savoie râpé, 4 tranches de jambon de Savoie, 1 jaune d'œuf, 1 verre de vin blanc Apremont, 4 escalopes de veau, 200 gr de chair à saucisse, 12 brins de persil, une pincée de muscade.

SAUCE : 80 gr de poudre de noix, 4 jaunes d'œuf, 25 cl de crème fraîche, 10 gr de maïzena.

La recette

BALLOTIN : Mélanger la chair à saucisse, l'Emmental de Savoie, le jaune, le persil haché menu. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade. Aplatissez les escalopes. Posez sur chacune une fine tranche de jambon de Savoie, puis la farce. Replier les extrémités et ficelez, salez, poivrez. Chauffez 50gr de beurre dans une cocotte et faites dorer les ballotins 5 mn. Versez le vin blanc et 2 verres d'eau. Couvrez et laissez mijoter 30mn à feu doux.

SAUCE : Montez les jaunes en sabayon. Hors du feu, ajoutez la crème, la maïzena. Remettez à feu peu à peu le jus de cuisson. Faites cuire quelques minutes à feu très doux, ajoutez le jus de cuisson et la poudre de noix. Coupez chaque ballotin en deux. Posez sur l'assiette, entourez d'un peu de sauce. Décorez avec quelques cerneaux de noix.

Le mot des Rocailles

S'accompagne d'un Gamay ou d'une Mondeuse...