

# BALLOTINE DE POULET CHORIZO/MOZZARELLA ET ÉMULSION DE POIVRON ROUGE



Un poulet au gout inoubliable !

**PORTIONS** : 1 personnes

**DIFFICULTÉ** : Facile

**PRÉPARATION** : 15m

**CUISSON** : 20m

## INGRÉDIENTS :

- 120 g : Filet de poulet
- 35 g : Mozzarella
- 1 : Poivron
- 1 : Chorizo courbe
- 1 : Jus d'un demi citron-vert
- 1 : Basilic frais
- 1 pincée : Assaisonnement (sel et poivre)

## PRÉPARATION :

Etape 1 : Etaler les filets de poulet sur une planche et les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux films. Les assaisonner et sur chaque pièce, disposer une tranche de mozzarella, une tranche de chorizo et mettre du jus de citron.

Etape 2 : Enrouler chaque escalope pour former un boudin et enrouler celui-ci dans un film alimentaire, bien serrer pour ne pas faire entrer l'air et fermer chaque extrémité avec un nœud puis réserver.

Etape 3 : Cuire les ballotins dans un grand volume d'eau pendant 15/20 minutes. En même temps, cuire au four le poivron rouge pour bien enlever la peau et ne récupérer que la chair pour en faire une émulsion soit au siphon, soit avec un fouet électrique. Celle-ci servira d'accompagnement au ballotin.

Déguster le plat avec des tagliatelles fraîches et un petit verre de Côtes-du-rhône.