

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# BALLOTINES DE POULET AUX CEPES GRATINEES AU HOLUNDERKAS

ACCOMPAGNÉE DE SON  
COTEAUX BOURGUIGNONS

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



**NICOLAS**



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation: 20 min**

**Cuisson: 20 min**

**Niveau: Facile**

**Budget: Moyen**

## POUR 4 PERSONNES

- 4 fines escalopes de poulet
- 1/2 fromage Holunderkas (à défaut, remplacer par un munster)
- 1 échalote
- 400g de cèpes (ou mélange cèpes et girolles)
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 1 bouquet de persil

• Préchauffer le four à 180°C

• Dans une poêle, faire revenir l'échalote émincée avec un peu d'huile. Ajouter les cèpes lavés et coupés et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils réduisent et qu'ils jettent toute leur eau. Ajouter du persil émincé et couper le feu.

• En attendant, aplatir les escalopes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Saler, poivrer et étaler une fine couche de moutarde sur chacune d'elles. Répartir une bonne cuillère de champignons au centre et déposer un morceau de fromage sur le dessus. Refermer de sorte à obtenir un petit paquet et ficeler le tout avec de la ficelle à rôti.

• Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, saisir les ballotines sur toutes les faces, juste pour les dorer. Laisser refroidir quelques minutes, enlever la ficelle et disposer du fromage sur le dessus. Enfourner 10 minutes afin de terminer la cuisson.

• Servir avec une mousseline de carottes ou de céleri aux noisettes, ainsi que le reste des champignons.

### Pourquoi cette alliance ?

Ce fromage puissant aux notes fruitées se marie à la perfection avec ce Coteaux Bourguignons aux arômes de fruits jaunes.

Un bel équilibre se crée entre le fondant du fromage et la finale franche de ce vin.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur [www.lesnouveauxfromagers.fr](http://www.lesnouveauxfromagers.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## DUC DE BELMONT

COTEAUX  
BOURGUIGNONS  
BLANC 2015

Nez de fleurs blanches, d'acacia, de pêches blanches. Bon équilibre, de la minéralité, une bonne tension et une finale franche.

Et aussi :

De Venoge Cordon Bleu  
Select brut Champagne

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)