

## Ballottines aux Fruits Secs

**Ingrédients :** Pour 6 personnes

- 6 Escalopes de dinde
- 9 figues sèches moelleuses
- 9 pruneaux dénoyautés
- 9 abricots secs moelleux
- 140 g de noisettes mondées
- 2 kg de carottes
- 2 échalotes
- 2 oignons
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cube de bouillon de volaille instantané
- 2 c. à soupe rases de Maïzena
- 20 cl de vin blanc sec
- 40 cl de lait d'amande
- 20 g de beurre + sel et poivre



**Préparation :**

**Couper les fruits secs en dés.** Les mélanger avec  $\frac{3}{4}$  des noisettes concassées. Poser un peu de farce sur chaque escalope, saler, poivrer et former un rouleau. Envelopper chaque ballottine dans un carré de film alimentaire, torsader les extrémités et cuire à la vapeur 20 min.

**Couper les carottes** pelées en morceaux. Peler les échalotes, les couper en 4. Cuire les carottes et les échalotes dans 1 l d'eau avec le cube de bouillon émietté environ 20 min à couvert. Egoutter, puis mixer finement avec le lait d'amande.

**Peler et hacher les oignons**, les faire suer 5 min dans une poêle dans le beurre chaud. Ajouter le vin blanc et faire mijoter à couvert 10 min. Délayer 2 c. à soupe d'eau avec la Maïzena et l'incorporer à la sauce. Faire bouillir 2 min et rectifier l'assaisonnement.

**Servir les ballottines** coupées en 2 en biais, nappées de sauce, avec la purée parsemée de noisettes et de ciboulettes.

**Bon appétit** : Jacqueline et Jean-Claude les 8 et 9 Janvier 2018

Source : Maxi Cuisine M03182 Nov.Déc.2017