

# Les ballottines de volaille au Vieux-Lille

une recette de Benjamin Bajoux

3

## LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 4 pêches jaunes ou blanches
- 1/2 citron vert
- Verveine fraîche
- Menthe fraîche
- 1 pâte feuilletée
- Fromage blanc
- 5 cl de sirop de violette
- Pistaches torrifiées
- Farine
- Cassonade

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

### Première étape :

- Saupoudrer le plan de travail de farine, étaler la pâte feuilletée et saupoudrer la pâte feuilletée de cassonade. Avec un emporte-pièce (ou avec un couteau), extraire 4 pièces ovales (ou autres formes) de pâte.
- Passer les formes de pâtes 6 minutes à 190°, les sortir et les laisser refroidir.

### Deuxième étape :

- Découper les pêches en lamelles, puis en dés.
- Extraire quelques suprêmes (petits morceaux de pulpe) d'un demi-citron vert. puis, presser quelques gouttes de citron vert sur les dés de pêche.
- Émincer quelques feuilles de menthe ainsi que quelques feuilles de verveine. Écraser quelques pistaches torrifiées.
- Dans un saladier mettre tous ces ingrédients (morceaux de pêche, suprême de citron vert, menthe, verveine et pistaches torrifiées) et mélanger.
- Ajouter quelques pincées de cassonade par-dessus.

### Troisième étape :

- Prendre du fromage blanc et y ajouter 5 cl de sirop de violette, mélanger.
- Ouvrir les feuilletés en deux à l'aide d'un couteau. Disposer le mélange à base de pêches à l'intérieur des feuilletés.
- Servir accompagnés du fromage blanc parfumé au sirop de violette. Bon appétit !

## L'ASTUCE DU CHEF



Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, vous indique que «Si vous n'avez pas le temps de faire les feuilletés vous pouvez servir simplement la salade de pêches accompagnée de fromage blanc parfumé à la violette.»

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>