



BALLOTINE DE VOLAILLE A LA BIÈRE ET AUX CANNEBERGES

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 un. Poitrines de poulet de 200 g chacune
- 200 ml Bière
- 220 g Canneberges confites à l'érable
- 2 litres Bouillon (fond) de volaille
- Q.S. Sel et poivre

MÉTHODE :

Faire bouillir la bière avec les canneberges. Réduire à sec. Refroidir.
Couper les poitrines en deux. Aplatissez-les.
Déposer la préparation de canneberge au centre.
Rouler dans du papier (Saran Wrap)
Faire cuire dans le fond de volaille de 5 à 10 minutes.

Bruno Gagné
Au Parfum de la Nature

Tél. : 450-834-4547