

# COQUELET RÔTI DÉCLINAISON DE PANAIS, BALLOTINE AUX NOIX ET NOISETTES

pour 6 personnes

PAR CHARLES COULOMBEAU

## BALLOTINE

6 Coquelets  
75g de noix  
75g de noisettes  
75g de raisin de Corinthe  
1 cuillère à café de moutarde  
2 cuillères à café de vinaigre de Xeres  
Ciboulette

Séparer les cuisses du coffre du coquelet. Retirer le dos à l'aide d'une paire de ciseaux. Colorer dans une poêle les cuisses côté peau afin d'obtenir une belle coloration, les débarrasser dans un plat allant au four; ajouter la carotte et l'oignons puis recouvrir d'eau. Sceller le plat avec une feuille d'aluminium et cuire au four à 200 degrés pendant 1h30.

Une fois les cuisses cuites, les décortiquer puis y mélanger la moutarde, les raisins concassés ainsi que les noix et noisettes grossièrement écrasées. Ajouter une pincée de sel au mélange ainsi que 3 cuillères à soupe du liquide de cuisson, le vinaigre de Xeres et la ciboulette ciselée. Dérouler une feuille de papier film sur le plan de travail, y déposer le mélange puis rouler en ballotine. Le lendemain tailler des tranches de cette ballotine puis les colorer à la poêle.

Rôtir les coquelets à la poêle en colorant la peau d'abord puis en les arrosant au beurre moussoux.

Éplucher les panais. En garder un dans de l'eau citronnée pour réaliser les chips de panais et tailler autres en cubes. Pour réaliser les chips tailler de fines bandelettes à l'aide d'un épluche légumes et les frire doucement dans de l'huile (environ 140 degrés).

Cuire les cubes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits. Porter la crème à ébullition et y infuser la vanille.

Égoutter les panais puis les débarrasser dans la cuve d'un mixeur. Tout en mixant les panais ajouter la crème chaude puis le beurre frais. Rectifier l'assaisonnement avec un peu de sel si nécessaire.

## PANAIS

750g panais  
150g crème liquide  
50g beurre doux  
¼ de gousse de vanille

## MINI-PANAIS

3 bottes de mini panais  
Miel  
Beurre

Éplucher les mini panais les conserver dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'ils s'oxydent.

Les cuire à l'eau bouillante pendant 2mn puis les rotir dans une poêle avec du beurre moussoux. A la fin de la cuisson ajouter un peu de miel et les faire caraméliser.