

### Balotine de dinde, jambon, pruneaux et purée de panais



**Ingrédients pour 2 personnes** : 2 escalopes extra fine de dinde, 2 tranches de "lomo embuchado" Oliveras (le lomo est une spécialité espagnole, il s'agit de filet mignon, macérée dans des épices puis affinée en séchoir), un bocal de pruneaux au vin La Ferme du Lacay, amandes émondées, 4 petits panais, sel, poivre

Ecraser avec un rouleau les escalopes de dinde pour les rendre les plus fines possible. Saler et poivrer.

Sur les escalopes, disposer des tranches de lomo, ajouter les pruneaux dénoyautées et les amandes émondées.

Rouler délicatement chaque escalope dans un grand morceau de film étirable. Il faut que ce soit bien serré pour chasser l'air. Faire un noeud aux extrémités. On peut recommencer l'opération pour permettre une meilleure étanchéité à la cuisson.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau et y plonger les ballotines. Réduire le feu et faire cuire une vingtaine de minutes. Egoutter et enlever le film étirable.

Pendant ce temps, éplucher les panais et les faire cuire avec un peu d'eau. Salez, poivrez, mixer. Réserver

Faire dorer les ballotines dans une poêle avec un peu de beurre.

Dans une casserole, faire chauffer le jus des pruneaux pour l'épaissir.

Dans une assiette, disposer une moitié de ballotine, des quenelles de purée de panais. Arroser de jus de pruneaux réduit.