

Ballotine de saumon, farce fine aux crevettes



Bonjour à tous,

Après avoir passé en revue la [décoration de Noël](#), les [biscuits de l'aveugle](#), [un accompagnement/une idée végétarienne](#) ou encore [une entrée](#) je vous propose de rentrer à présent dans le vif du sujet du repas de Noël : le plat. Sans être une tradition, chez nous, j'ai remarqué que nous avons un invariant dans nos plats de Noël : **la farce fine**. Que ce soit mon mari, famille, ou belle famille, ils trouvent toujours un côté « **fin** » **et** « **raffiné** » aux volailles farcies. **Est-ce le cas chez vous ?**

Cette année, pour quitter la traditionnelle volaille (et même si [ma recette de ballotine de pintade](#) rencontre toujours un vif succès), je me suis lancé le défi de tenter **un poisson farci**. C'est dans une « cuisine actuelle » spécial Noël que j'ai trouvé une recette amusante : des ballotines de [saumon](#) garnies d'une farce fine aux [crevettes](#). Moyennement à l'aise dans cette préparation, je l'ai « dé-risquée » en l'essayant un de ces derniers week-end.

Pour ne rien vous cacher, techniquement ce n'est pas difficile. La seule étape « complexe » est le découpage d'un gros dos de saumon en fins filets; ce que je vous conseille vivement de demander à votre poissonnier pour vous éviter du stress le jour J. Ensuite, il ne s'agit que d'un coup de mixer pour

créer la farce, garnir les filets de saumon, de tout emballer dans du film alimentaire, puis cuire gentiment à l'eau.

Le résultat gustatif est clairement à la hauteur des prétentions : c'est **fin**, très **moelleux**, les goûts saumon/crevette s'associent très bien, la sauce apporte de la gourmandise.. et visuellement c'est de la recette épate belle mère ^^ Famille et belle famille se sont régalés à l'avance, tout en espérant une future itération pour un repas de fête.

Je vous partage l'idée/recette.. Si jamais vous n'avez pas encore fixé votre plat de fêtes et souhaitez une alternative à la volaille farcie. En espérant que cela vous plaise !

~~~

[Rappel : Récapitulatif des recettes de fêtes](#)



~~~

Recette : Ballotine de saumon, farce fine aux crevettes

Temps de préparation : 30 minutes (divisé en plusieurs fois 5-10 minutes)

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 beau gros [filet de saumon](#) de 500 gr ou 4 fines escalopes de saumon préparées par votre poissonnier.
- 300 gr de grosses [crevettes](#)
- 1 œuf
- 50 ml + 200 ml de de crème
- 250 ml de vin blanc sec
- 1 bouquet garni (thym + laurier)
- 1 petit oignon
- 2 cuillères à café de paprika
- Pain de mie (facultatif)
- Sel, poivre

- + fil de cuisine
- + film alimentaire (qui doit tenir à 100°C)

Réalisation

Etape 1 : Préparation de la farce [à l'avance]

1. Décortiquez vos crevettes et conservez bien les carapaces/têtes pour l'étape 2.
2. Dans un mixer, déposez les crevettes, l'œuf, 50 ml de crème puis mixez le tout finement.
3. Ajoutez sel, poivre, 1 cuillère à café de paprika puis mélangez vivement.
4. Si la farce semble liquide, n'hésitez pas à ajouter un peu de mie de pain (la farce doit former une pâte tenant dans une cuillère).
5. Réservez le tout au frais.

Etape 2 Préparation du fond de crevette [à l'avance]

1. Épluchez et coupez grossièrement l'oignon.
2. Dans une casserole, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis ajoutez les carapaces de crevette et l'oignon. Faites revenir le tout jusqu'à ce que cela accroche bien au fond de la casserole.
3. Ajoutez le vin blanc, 1 verre d'eau (200ml), le paprika et le bouquet garni. Portez à ébullition pendant 2-3 minutes, puis baissez à feu moyen.
4. Laissez cuire pendant une vingtaine de minutes [à minima], en rajoutant éventuellement un peu d'eau s'il n'y en a plus. Filtrez ensuite le fond et réservez le.

Etape 3 : Préparation des ballotines [possible à l'avance]

- Si vous disposez d'un gros morceau de saumon, coupez le en fines tranches (peu épaisses mais bien larges).
- Sur votre plan de travail, étalez votre film alimentaire, puis déposez une tranche de saumon dessus.
- Au centre de la tranche, en longueur, déposez 1,5 cuillère à soupe de farce, puis roulez le saumon en rouleau.
- Roulez la ballotine dans le papier film en éliminant le maximum d'air, puis attachez les extrémités à l'aide de fil de cuisine.
- Itérez pour toutes les ballotines.

Etape 4 : Cuisson finale [dernier moment]

- Pour les ballotines > plongez les (entourées de film alimentaire) dans de l'eau bouillante puis baissez à feu doux. Laissez cuire 10 à 15 minutes selon la taille, puis retirez le film avant de servir.
- Pour la sauce > réchauffez votre fond puis ajoutez la crème. Laissez à feu doux et mélangez bien.

Servez la ballotine accompagnée de sauce.

Accompagnement : Le riz s'associera bien avec cette ballotine de saumon,

sinon privilégiez un accompagnement « pas trop fort en goûts » comme une fondue de poireau ou des pommes vapeur.

~~~~~

**Suggestions Maison** : Autres idées de plats de Noël

[Roulé de sole aux safran](#)



[Noix de St Jacques au crémant de Die](#)



~~~~~


Mots clés : [saumon](#), [ballotine](#), [farce](#), [crevette](#), [saumon farci](#), [Noël](#), [sauce](#)