

# Mousse de poitrine de poulet séchée aux morilles



## Ingrédients de la recette

Ingrédients pour 1 bol à pacosser

1 bol à pacosser = 10 portions

### Farce de poitrine de poulet séchée :

288 g de poitrine de poulet séchée sans peau

188 g de crème entière

43 g de blanc d'œuf

### Mousse de poitrine de poulet séchée aux morilles :

187 g de morilles finement émincées

20 g brunoise d'échalotes

30 g d'huile d'olive

100 g de fond de volaille

## Préparation de la recette

### Farce de blanc de poulet vieilli à sec :

(1) Placez le blanc de poulet dans bol à pacosser® avec de la crème entière, du blanc d'œuf, du sel et du poivre si nécessaire.

(2) Fermer le bol avec le couvercle, étiqueter et congeler à -20°C pendant au moins 24 heures.

(3) Pacosser® deux fois avec surpression si nécessaire.

### Mousse de poitrine de poulet séchée aux morilles :

(1) Faire revenir les morilles avec les échalotes dans l'huile d'olive et déglacer avec le fond de volaille, saler et poivrer. Laisser refroidir la masse et la mélanger avec 105 g de farce de poitrine de poulet.

(2) Empiler les deux masses dans un moule en silicone et les pocher à la vapeur à 68 °C pendant 30 minutes.

**Conseil :** La recette : Emulsion à l'ail des ours convient parfaitement à ce plat.

## Réglages Pacojet

Mode : Pacosser®

Réglage de la pression : **Surpression**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **non**

# Mousse van gedroogde kippenborst met morieljes



## Ingrediënten recept:

### Ingrediënten voor 1 Pacojet kom

1 Pacojet kom = 10 porties

### Vulling van gedroogde kippenborst:

288 g gedroogde kippenborst zonder vel

188 g volle room

43 g eiwit

### Mousse van gedroogde kippenborst met morieljes:

187 g fijn gesneden morieljes

20 g brunoise van sjalotten

30 g olijfolie

100 g gevogeltefond

## Bereiding van het recept

### Vulling van gedroogde kippenborst:

(1) Plaats de kippenborst in een Pacojet kom met volle room, eiwit, zout en peper indien nodig.

(2) Sluit de kom af met het deksel, label en vries in bij -20°C gedurende minstens 24 uur.

(3) Pacoseer twee keer met overdruk indien nodig.

### **Mousse van gedroogde kippenborst met morieljes:**

(1) Bak de morieljes met sjalotten in olijfolie en blus af met de gevogeltefond, breng op smaak met zout en peper. Laat het mengsel afkoelen en meng het met 105 g van de kippenborstvulling.

(2) Stapel beide mengsels in een siliconen vorm en stoom gedurende 30 minuten op 68°C.

**Tip:** Het recept: Daslook emulsie past perfect bij dit gerecht.

## **Pacojet instellingen**

Modus: **Pacosereren**

Drukinstelling: **Overdruk**

Aantal automatische herhalingen: **2**

Geschikte Jet modus: **Nee**