

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**