

Couronne de mousse de volaille

Pour 6 personnes.

Pâte : 125 g de farine, 30 g de beurre, 1/4 l d'eau, 3 œufs, 1 pincée de sel. Mousse de volaille : 1 petite poule, 2 oignons, 1 carotte, 1 poireau, sel, poivre.

60 g de beurre, 50 g de farine, 1/4 l du bouillon de la poule, 1 petite boîte (150 g) de purée de foie d'oie ; 1 petite boîte de pelures de truffes ; 1 c à soupe de cognac, sel, poivre.

Garniture : 1 petite truffe en boîte (facultatif).

La veille faire cuire la poule pendant 1 h 30 dans un court-bouillon, avec les légumes, le sel et le poivre. La sortir, en ôter la peau et les os. et passer la chair à la moulinette.

Le lendemain, préparer la pâte. Mettre dans une casserole, l'eau, le beurre, le sel et amener à ébullition. Hors du feu ajouter la farine d'un seul coup et tourner vivement en écrasant la pâte contre les parois de la casserole pour éviter les grumeaux. Remettre sur le feu et travailler sans arrêt jusqu'à ce que la pâte, bien sèche, se détache de la casserole. Hors du feu ajouter les œufs, un à un, en les incorporant chaque fois complètement.

Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes avant de l'utiliser. Beurrer la plaque du four et, à l'aide d'une poche à douille, y déposer la pâte en couronne. Mettre cuire à four moyen pendant 30 minutes, en n'ouvrant pas le four en début de cuisson.

Pendant ce temps dégraisser le bouillon. Préparer un roux blond avec le beurre et la farine, mouiller de bouillon, saler, poivrer. Ajouter la chair de la poule, la purée de foie, le contenu de la boîte de pelures de truffes et, éventuellement, le jus de la truffe entière. Aromatiser au cognac, vérifier l'assaisonnement et bien mélanger.

Couper en deux la couronne de pâte, bien refroidie. La farcir de mousse de volaille et la garnir à volonté de rondelles de truffes. Servir frais.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur