

CHAUD-FROID DE VOLAILLE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour le bouillon de cuisson

1 blanc de poireau

1 gros oignon piqué d'un clou de girofle

1 gousse d'ail

2 carottes

1 branche de céleri

20 cl de vin blanc

1 bouquet garni

Pour la sauce chaud-froid

100 g de beurre

100 g de farine

120 g de crème fraîche épaisse

2 jaunes d'œuf

1 sachet de gelée

6 filets de poulet fermier ouverts en deux

1 sachet de gelée pour la décoration

Éplucher et couper les légumes pour le bouillon. Les mettre dans une casserole et couvrir avec le vin blanc. Faire bouillir doucement pendant 30 minutes environ. Puis pocher dans ce bouillon les morceaux de poulet. Vérifier la cuisson du poulet à cœur avec la pointe d'un couteau. Laisser refroidir la viande dans le bouillon. Sortir les morceaux de poulet refroidis

et filtrer le bouillon avec une passoire au-dessus d'un récipient. Mettre de côté.

Pour la sauce chaud-froid, faire un roux dans une casserole avec le beurre et la farine. Mouiller peu à peu avec le bouillon filtré. Faire épaissir environ 15 minutes sur feu doux.

Ajouter la crème fraîche mélangée avec les jaunes d'œuf. Puis hors du feu, ajouter la gelée diluée auparavant avec 40 cl d'eau.

Disposer les morceaux de poulet froid sur une grille. A l'aide d'un pinceau, napper avec la sauce froide encore liquide. Répéter l'opération trois fois et déposer les blancs de poulet au réfrigérateur entre chaque couche.

Disposer les morceaux de poulet sur un plat. Poser sur chaque morceau une décoration de carottes, tomates, estragon, ... Une fois les éléments placés, verser une dernière couche de gelée (diluée avec 50 cl d'eau) et remettre le plat au froid avant de servir.