

MORILLES FARCIES

Mousse de volaille, pommes caramélisées et jus de viande.



Les morilles farcies

Mixe le blanc de volaille avec l'œuf et la crème liquide jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Nettoie, coupe les pieds de chaque morille. Saisir les têtes ainsi que les pieds dans un sautoir au beurre moussant, assaisonne puis ajoutez l'échalote ciselée et laissez suer quelques minutes. Versez le jus de veau ainsi que la crème, laissez cuire à feu doux 10 minutes. Retirez les têtes. Égouttez les pieds de morilles, hachez-les puis ajoutez-les à la mousse de volaille ainsi que le cerfeuil. Mettez cette préparation dans une poche à douille et réservez au frais. Réservez également la sauce. Farce les morilles de mousse de volaille. Huile un plat à gratin, ajoutez trois cuillerées d'eau puis disposez les morilles debout. Couvrez d'un papier aluminium et enfournez à 120 °C (th. 4) pendant 20 minutes.

MORILLES FARCIES

Mousse de volaille, pommes caramélisées et jus de viande.



Les pommes caramélisées.

Epluche les pommes. Étrogne-les. Taille des tranches épaisses de 5 mm puis, à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, façonne des ronds réguliers. Compte-en trois par personne. Réserve-les dans une eau citronnée.

Finition et présentation.

Poêle les rondelles de pommes au beurre clarifié, saupoudre-les de sucre. Laisse-les caraméliser légèrement. Dispose trois rondelles de pommes par assiette, parachevez d'une morille farcie. Nappe de sauce chaude et décore de quelques pluches de cerfeuil.

Pour 6 personnes

100 g de blanc de volaille,
1 œuf entier,
250 g de crème liquide,
1 échalote ciselée,
18 grosses morilles blondes,
4 brins de cerfeuil,
20 cl de jus de veau,

beurre,
sel, poivre de moulin.

Finition et présentation

3 pommes,
le jus d'1/2 citron,
50 g de beurre clarifié,
20 g de sucre,
quelques pluches de cerfeuil.