



Mousse de poulet avec salade croquante



10 personnes



Ingrediënten

- 500 g de Poulet aux fines herbes
- 3 dl de crème fraîche
- Herbes fraîches (persil, cerfeuil, estragon)
- 20 tranches de pain à toaster
- Un trait d'huile d'arachide
- Quelques pistaches
- 1 betterave rouge
- 2 carottes
- 1 oignon rouge
- 300 g de salade composée
- 100 g de mayonnaise
- 100 g de yaourt
- Poivre, sel & grains de poivre rose

Bereiding

Coupez le Poulet aux fines herbes en gros morceaux puis ciselez-les finement. Ajoutez la crème, salez et poivrez.

Hachez finement les herbes et incorporez-les au mélange de poulet. Dressez la mousse de poulet avec une poche à douille dans des moules et laissez reposer 3 heures au congélateur.

Découpez des formes dans le toast avec un emporte-pièce et cuisez-les dans un peu d'huile d'arachide. Laissez refroidir le toast et démoulez la mousse. Déposez-la sur les petits toasts. Laissez décongeler la mousse. Hachez les pistaches et décorez-en la mousse.

Pelez la betterave rouge et les carottes et râpez-les. Nettoyez l'oignon rouge et découpez-le en croissants. Mélangez la salade avec la betterave rouge, les carottes et l'oignon rouge, salez et poivrez.

Mélangez la mayonnaise avec le yaourt, salez et poivrez. Disposez joliment le tout sur assiette et garnissez avec quelques grains de poivre rose.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be