Panna cotta aux fines herbes et mousse de filet de poulet

10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 dl de crème fraîche
- 1,5 dl de bouillon de volaille
- 10 brins de fenouil
- 10 brins de persil
- 10 branches d'estragon
- 2 feuilles de gélatine
- 125 g de filet de poulet Chico
- 1 dl de crème fraîche
- Poivre & sel
- Shiso rouge

Bereiding

Faites chauffer la crème fraîche avec le bouillon de volaille. Versez ensuite ce mélange dans le blender et ajoutez-y les fines herbes.
Mixez finement et assaisonnez à votre convenance de sel et de poivre. Ajoutez la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et mixez brièvement. Faites passer le mélange ainsi obtenu à travers un fin tamis, répartissez la panna cotta dans 10 petites verrines et laissez figer au réfrigérateur.

Coupez le filet de poulet en petits dés et mixez. Ajoutez 1 dl de crème fraîche et mixez jusqu'à obtenir une mousse onctueuse, salez et poivrez. Disposez la mousse sur la panna cotta et terminez avec du shiso rouge.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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