



## Beurres et Sauces

# Farce mousseline



<b>10 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>275</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Préparation de la farce mousseline

- 1 Parer les blancs de poulet.
- 2 Si la farce est à base de poisson, penser à désarrêter les filets. Pour des crustacés, penser à enlever le boyau noir.
- 3 Couper les blancs de poulet en deux puis en dés.
- 4 Débarrasser dans un récipient et filmer au contact. Réserver au frais pendant 30 minutes.
- 5 Après le temps de repos, verser les morceaux de blancs de poulet dans un mixeur.
- 6 Fermer le couvercle et mixer jusqu'à ce que les morceaux forment une sorte de boule.
- 7 Utiliser un mixeur fait chauffer la chair, les utilisateurs d'une machine à hacher devront passer deux fois la viande à travers la grille la plus fine.
- 8 Arrêter le mixeur, puis le relancer en ajoutant les blancs d'oeufs.
- 9 Avec des volailles ou des poissons très frais, il n'est pas forcément nécessaire de mettre du blanc d'oeuf, ou très peu.
- 10 Arrêter le mixeur, puis le relancer en ajoutant la crème

**1 Blanc(s) de poulet**  
2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
30 cl **Crème liquide (fleurette)**

fleurette.

- 11** Plus on utilise de crème fraîche, plus la farce gagne en souplesse.
- 12** Stopper le mixeur, saler et poivrer, puis mixer à nouveau pour bien mélanger.
- 13** Débarrasser la farce dans un récipient.