

Soupes chaudes

Cappuccino de marrons anisés



20 min **10 min** **10 min** **0** **269**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Préparation de la viande

300 g **Blanc(s) de volaille**
 3 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
 1 **Baies de genièvre**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**

Préparation du cappuccino

400 g **Purée de marrons**
 8 dl **Bouillon de volaille**
 1 **Anis étoilé**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des épices

- 1 Mettre l'anis étoilé dans un mortier et le concasser à l'aide d'un pilon. Réserver dans un bol.
- 2 Verser ensuite les baies de genièvre dans le mortier et concasser également. Réserver avec l'anis et mélanger.
- 3 Mettre les blancs de volaille sur la planche à découper et les saupoudrer généreusement d'épices concassées. Veiller à les paner sur toutes les faces.
- 4 Tailler les escalopes en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur. Assaisonner la volaille de sel.

Étape 2

Cuisson de la volaille

- 1 Mettre le fond de volaille et une étoile à chauffer dans une casserole.
- 2 Quand le liquide est tiède, ajouter la purée de marrons et la délayer dans le bouillon à l'aide d'un fouet.
- 3 Laisser chauffer sur feu doux le temps de cuire le poulet.
- 4 Dans un poêle, verser de l'huile d'olive et faire chauffer.
- 5 A l'aide d'une pince, déposer les morceaux de poulet dans l'huile chaude.

- 6 Les faire colorer en les retournant pour qu'ils soient bien dorés de tous les côtés. Quand la volaille est cuite, la débarrasser dans une assiette.
- 7 Mettre la casserole de bouillon au marrons sur feu vif et retirer l'étoile de badiane à l'aide d'une cuillère.
- 8 Assaisonner le cappuccino de sel et de piment d'Espelette, verser la crème liquide et émulsionner la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 9 L'émulsion doit être réalisée juste avant le dressage afin que l'écume obtenue ne tombe.

Étape 3

Dressage

- 1 Mettre des morceaux de volaille au fond d'un bol.
- 2 A l'aide d'une louche, recouvrir avec le capuccino et mettre de la mousse sur la surface.
- 3 Assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'un tours de moulin à poivre. Servir de suite.