François Adamski

Beurres et Sauces

Farce fine de volaille

10 min	10 min	0	0	214
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. Trancher le filet de poulet en cubes avec un couteau de chef puis réserver sur une assiette.
2. Mettre les morceaux de poulet bien froids dans le bol du mixeur et hacher la viande rapidement.
3. Assaisonner de sel et de poivre et mixer de nouveau rapidement juste pour mélanger.
4. Tout en continuant à mixer, ajouter la crème liquide bien froide en filet pour émulsionner et monter la farce.
5. Lorsqu'elle est lisse et uniforme, débarrasser la farce dans un bol à l'aide d'une maryse.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce de volaille

- 200 g **Blanc(s) de poulet**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**