

Beurres et Sauces

Farce fine de volaille


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

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
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.