

MOUSSE DI POLLO CON SALSA SUPREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1200 g,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 25 cl di panna liquida,
- 50 g di burro,
- 2 uova intere,
- 1 albume d'uovo,
- 40 g di farina,
- sale,
- pepe bianco macinato al momento,
- poco burro per lo stampo.

Pulite, fiammeggiate e lavate il pollo, spellatelo e disossatelo, usando un coltellino ben affilato, ricavandone tutta la polpa. Eliminate i nervetti e i tendini.

Mettete la carcassa del pollo, la pelle, il sedano, la carota e la cipolla in una pentola con 150 cl d'acqua e il sale, e fate cuocere a fuoco moderato per un'ora circa, in modo da ottenere il brodo.

Tritate finemente la polpa del pollo, quindi passatela nel frullatore e mettetela in una terrina con sale e pepe.

Unite poco alla volta la panna, avendo cura di mescolare energicamente con una spatola di legno.

La panna dovrà venire assorbita gradualmente dalla polpa di pollo ed amalgamarsi perfettamente.

Per facilitare questa operazione sarà opportuno immergere la terrina in un recipiente contenente ghiaccio tritato.

Montate leggermente, ma non a neve, i 3 albumi d'uovo e incorporateli alla polpa di pollo, mescolando con molta delicatezza.

Fate bollire in una casseruolina poca acqua e versatevi una cucchiata di composto come prova: se si rassoderà e rimarrà ben unito significa che va bene, se invece tenderà a sbriciolarsi dovrete unire un altro albume, anche questo leggermente montato.

Imburrate uno stampo a cassetta, versatevi il composto di pollo, livellandone la superficie, e mettetelo a bagnomaria in un altro recipiente.

Passate in forno caldo (200 gradi) per circa 30 minuti, aggiungendo ogni tanto poca acqua fredda, se l'acqua del bagnomaria dovesse bollire troppo forte.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare per circa 10 minuti, prima di sfornare con delicatezza sul piatto di portata.

Appena il brodo sarà pronto, filtratelo e tenetelo sul fuoco molto basso.

Fate sciogliere 30 g di burro in un casseruolino, unite la farina, mescolate con cura e bagnate, poco alla volta, con 75 cl di brodo appena preparato.

Lasciate cuocere a fuoco moderato per 20 minuti, mescolando in continuazione.

Togliete la salsa dal fuoco, unite i due tuorli d'uovo, mescolate con cura ed aggiungete, sempre rigirando, la panna rimasta.

Controllate il sale e il pepe e tenete la salsa in caldo, a bagnomaria, fino al momento di andare in tavola.

Aggiungete il burro rimasto alla salsa, mescolate con cura e versatene una parte sullo sfornato, mentre porrete quanto rimane nella salsiera, che servirete a parte.

Potete semplificare questa complessa ricetta facendo lessare il pollo intero, ricavandone poi la polpa già cotta, e continuando come si è detto.

La quantità di panna è determinata dalla capacità della carni di pollo tritata di assorbirla.