

MOUSSE DI POLLO BICOLORE

Ingredienti per 6 persone:

Per la mousse di pollo:

- 600 g di petti di pollo
- 3 foglie di salvia
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 bicchiere di brodo
- 1 noce di burro
- noce moscata

Per la mousse di fegatini:

- 300 g di fegatini di pollo
- 1 scalogno
- 1 pizzico di timo
- 1 pizzico di maggiorana
- 1 pizzico di origano
- 2 cucchiaini di panna da montare
- 1 uovo
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiaini di panna da montare
- 1 noce di burro
- 100 cl di gelatina
- 10 ravanelli
- sale
- pepe

Fate fondere il burro in una padella con la salvia e rosolatevi i petti di pollo da ambo le parti. Bagnateli con il Brandy e, appena questo sarà evaporato, unite poco brodo e portate a cottura.

Regolate di sale e pepate.

Frullate i petti di pollo finemente, aggiungendo la panna e una grattatina di noce moscata.

Il composto deve risultare omogeneo.

Pulite accuratamente i fegatini.

Mondate e tritate lo scalogno e fatelo soffriggere in una padella con il burro, unite i fegatini e cuoceteli a fiamma vivace.

Salate, pepate e unite gli aromi.

Spruzzate di Brandy, lasciate evaporare e portate a cottura.

Fate rassodare e raffreddare l'uovo.

Passate a un setaccio i fegatini con il loro fondo di cottura, incorporate il tuorlo d'uovo sodo schiacciato e un paio di cucchiaini di panna, leggermente montata.

Preparate la gelatina, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versatene la metà sul fondo di uno stampo rettangolare e fatela rassodare.

Dividete la gelatina rimanente in 2 parti e incorporatela ai due composti, mescolando delicatamente.

Disponete nello stampo uno strato di mousse di pollo, poi uno di fegatini e infine ancora uno di pollo, facendo rassodare in frigo ogni strato prima di versare quello successivo.

Passate lo stampo in frigorifero per 3 o 4 ore a rassodare, quindi sformate la mousse bicolore sul piatto da portata, dopo aver immerso velocemente lo stampo in acqua bollente.

Servitela, dopo averla decorata con una julienne di ravanelli, con crostini di pane tiepido.