



Pour 4 personnes:

250 g de pieds-de-mouton
250 g de mie de pain
1/2 l de bouillon de volaille
4 oeufs
8 cl de crème épaisse
1 oignon
50 g de beurre
1 cas d'huile de noix
1/4 de cas de curcuma
1 branche de persil plat
sel et poivre

Plusieurs heures à l'avance, coupez le pain rassis et faites-le tremper dans le bouillon de volaille, (je n'ai jamais de pain rassis) donc j'ai mis du pain frais juste le temps d'imbiber

Nettoyer les pieds-de-mouton, et retirez les aiguillons amers, coupez en 2 ou 3 et faites-les cuire 15 mn à la poêle avec 1 cas d'huile de noix, salez, jetez l'eau de végétation.

Pressez le pain pour en extraire le bouillon, réservez ce dernier, épluchez et hachez l'oignon, faites revenir sans coloration 10 mn avec 25 g de beurre, rajoutez les pieds-de-mouton 2 mn avant la fin

Passez au mixer, le pain, oignon, champignons avec une cuillère de crème fraîche jusqu'à l'obtention d'une mousse.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs, battez les blancs en neige, puis incorporez-les à la mousse de champignons sans les écraser, prélevez la valeur de 2 cas bombées de mousse et formez de petits boudins, mettez à pocher dans de l'eau salée à frémissement pendant 15 mn

je les ai fait dans le moule demarle quenelles 20 mn au four à 180°

Pendant ce temps, passez le bouillon de volaille au chinois, faites réduire dans une casserole jusqu'à ce qu'il en reste la valeur de 2 cas, hors du feu ajoutez le reste de crème fraîche, le beurre, les jaunes d'oeufs et le curcuma, remettez sur le feu, égouttez les quenelles et servez nappées de sauce et parsemées de persil



Imprimer la recette