

Dodeline de volaille au Truffalo, mousseline de cèleri et parfum de coquelicot

Informations

Personnes : 4
Préparation : 60 min.
Cuisson : 30 min.



Ingrédients

- 150 g de Truffalo
- 4 filets de poulet
- 4 feuilles de choux vert
- 600 g de cèleri boule
- 200 g de crème 30%
- 100 g de beurre
- 1 l de lait
- Sel fin, gros sel et poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Lavez et retirez les veines principales des feuilles de chou.
2. Plongez les feuilles dans une casserole d'eau bouillante bien salée au gros sel. Laissez cuire 3 à 4 minutes puis plongez-les dans de l'eau glacée.
3. Parallèlement, transpercez les filets de poulet de part en part à l'aide d'un couteau d'office et farcissez-les avec de gros bâtons de fromage Truffalo préalablement coupés.
4. Assaisonnez les filets avec le sel fin et le poivre du moulin. Emballez-les dans une feuille de chou préalablement égouttée et déposez-les sur une feuille de papier absorbant.
5. Placez les filets enroulés de feuille de chou un à un au bord d'une feuille de papier film et roulez-les très fermement jusqu'à la confection d'une dodeline régulière.
6. Faites cuire les dodelines à la vapeur à 66°C à cœur.
7. Préparez la purée de céleri, pour ce faire, épluchez le céleri, coupez-le en gros morceaux et mettez-le à cuire dans le lait assaisonné de sel et de poivre du moulin. Lorsque la pointe du couteau transperce facilement le céleri, égouttez-le et passez-le au moulin à purée avant d'ajouter la crème et le beurre et de rectifier l'assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin.
8. Réservez au chaud.
9. Au moment du service, découpez la dodeline en tronçons. Déposez-les sur un lit de purée de céleri et parsemez le tout de petits morceaux de fromage restant en guise de décoration.

? **Astuce** : Il vous est possible d'ajouter de la gourmandise en masquant l'assiette avec un coulis de truffe.