

Quenelles de volaille à l'écarlate

Préparation : 1 heure, cuisson : 45 minutes (prises sur le temps de préparation).

Pour 4 personnes.

3 ailes de poulet crues; 2 œufs; 3 dl de crème fraîche; 1 cuillerée à soupe de pelures de truffes; 8 tranches larges de langue écarlate; 1 dl de porto; 85 g de beurre; 35 g de farine + 1 tasse; 1/2 litre de bouillon; 1 paquet de chapelure blanche; sel et poivre.

Retirer la peau des ailes de poulet, puis les désosser; passer la chair de volaille à la machine à hacher munie d'une grille fine; verser la purée obtenue dans un saladier; poser celui-ci sur de la glace pilée.

Casser 1 œuf en séparant le blanc du jaune; garder le jaune pour la suite de la préparation.

Saler et poivrer la chair de volaille; incorporer le blanc d'œuf; remuer vivement avec une cuillère de bois; lorsque le blanc d'œuf est incorporé, ajouter la crème cuillerée par cuillerée, en remuant vivement et en ne rajoutant de la crème que lorsque la quantité précédente est parfaitement incorporée.

Hacher les pelures de truffes et les incorporer à cette préparation; façonner celle-ci en quatre palets ronds d'environ cinq centimètres d'épaisseur; beurrer légèrement un plat creux pouvant aller au feu et les ranger dedans.

Arroser avec le bouillon; mettre le plat sur le feu et laisser cuire les palets tout doucement à petite ébullition pendant 14 à 15 minutes; dès que les quenelles sont cuites, les égoutter et les laisser refroidir.

Faire doucement fondre 35 grammes de beurre dans une casserole; ajouter 35 grammes de farine; remuer et faire cuire sans laisser colorer pendant 5 minutes; arroser avec le bouillon et porter à ébullition en remuant constamment; vérifier l'assaisonnement et laisser cuire doucement.

Tailler les tranches de langue écarlate en leur donnant la forme des palets; couper les parures (chutes) en petits dés.

Quand les quenelles sont froides, les napper légèrement avec un tout petit peu de sauce; coller de chaque côté une tranche de langue écarlate.

Casser le 2ème œuf dans une assiette; ajouter le jaune de l'œuf précédent; saler et poivrer, puis bien les battre; mettre le reste de farine et la chapelure dans deux assiettes différentes.

Passer délicatement les quenelles dans la farine; les passer ensuite dans l'œuf battu; les égoutter délicatement, puis les paner dans la chapelure en appuyant légèrement pour bien faire adhérer la chapelure.

Faire chauffer le reste du beurre dans une poêle; lorsqu'il est chaud, y faire cuire les quenelles pendant 2 minutes de chaque côté en veillant à ne pas laisser brûler la chapelure.

Pendant ce temps, ajouter le porto et les petits dés de langue dans la sauce; faire chauffer un plat de service et une saucière.

Dresser les quenelles sur le plat; verser la sauce à part dans la saucière; servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.