

# Mousse de poulet à la truffe



## Ingrédients pour une trentaine de toasts :

- 4 blancs de poulet
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 10 grains de poivre
- 2 jaunes d'oeufs
- 250g de crème fraîche
- sel
- 1 petite truffe ou un morceau

## Préparation :

Dans une casserole déposer les blancs de poulet, la carotte pelée et coupée en morceaux, la branche de céleri et les grains de poivre. Couvrir d'eau et cuire à petits bouillons pendant 30-35mn suivant la grosseur des blancs. Égoutter et laisser refroidir. Passer le poulet au mixer pour obtenir un hachis.

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème avec la truffe râpée (sans bouillir). Couper le feu, couvrir et laisser infuser 1/2 heure. Verser la crème sur le hachis de poulet, ajouter les jaunes d'oeufs, saler et mélanger. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais.

Pour l'apéritif, former des boules de mousse entre 2 petites cuillères et les déposer sur un toast, décorer de persil. Pour une entrée, servir dans des petits ramequins accompagnés de toasts ou simplement de tranches de baguette.