

Laurențiu Neamțu

Balotina din piept de pui cu mousseline din spanac si ciuperci, legume confit rulate in praz, sos creme du volaille

Ingrediente:

Piept de pui 350 gr

Gran cucina 300 ml

Albus ou - 60 ml

Ciuperci 200 gr

Spanac- 100 gr

Knorr Primerba Pesto - 150 gr

Țelină-300gr

Morcov-300gr

Cartofi-600 gr

Praz -200 gr

Patrunjel verde-50 gr

Ulei floare-100 ml

Cimbrisor-3 gr

Untura rata-150 gr

Cartof dulce-150 gr

Amidon-5 gr

Creme fraiche-150 gr

Suc Lamaie-10 ml

Rosii-150 gr

Telina apio -150 gr

Ceapa-150 gr

Carcasa pui stock-1 kg

Sare-5gr

Piper-1 gr

Paprika dulce-2 gr

Pastarnac -200 gr

Mere -150 gr

Cerneala sepie-2 gr

Unt-150 gr

Faina-30 gr

Mod de preparare:

Pieptul de pui se fasoneaza si se taia 200 gr cuburi pentru mousseline.

Se va pune la congelator pentru 20 min astfel incat sa fie foarte rece.

Se va imparti cantitatea congelata pentru a iesi 2 tipuri de mousseline, una cu spanac si pesto, si cealalta cu ciuperci.

Spanacul se va blansa, se va baga la thermomix cu albusul de ou, sare, piper, paprica si se va blendui pt 5 min.

Separat vom incorpora smantana de gatit pina devina o compozitie omogena legata bine si aerata.

Ciupercile se vor taia brunoise si se vor cali in ulei cu putina ceapa, apoi vom lasa la scurs intr-un chinois, si vom urma acelasi pas ca si la mousseline-ul de spanac.

Vom face un stock de pui, si il vom reduce 60% apoi in el vom adauga smantana de gatit si creme fraiche.

Vom verifica gustul sa fie conform, si vom mai lasa la redus pentru circa 10 min.

Legumele le vom blansa, si le vom marina cu pesto Primerba, sare, piper, paprika, si le vom rula in praz.

Cu ajutorul unei forme de silicon vom alterna straturile de mousseline si vom baga la convectomat pt circa 30 min cu un termometru interior, pina acesta va ajunge la temperatura de 70'Celsius.

Dupa 30 min vom taia balotina, o lasam la odihnit, ea va urca circa 4-5 grade Celsius in acest timp.

Sosul il vom emulsiona cu un blender de mana, si la final verificam gustul, sa fie conform, cateva picaturi de lamaie se adauga, si cimbrisor pe care il vom scoate la final.

Pastarnacul si merele se vor curata, si se vor fierbe in, apoi le vom blenda la Thermomix, vom adauga putin unt, si 1 varf de lingura cerneala sepie.