Fromage de tête de volaille



Ingrédients

12

- 500 g de filet de poulet cuit/effiloché
- 100 g de Salsa avec de gros morceaux de tomate Bresc
- 5 dl de bouillon de volaille
- 4 g d'agar-agar
- 1 feuille de laurier
- 2 cornichons (gros)

Méthode de préparation

Porter le bouillon à ébullition avec la feuille de laurier, laisser infuser. Ajouter la salsa et l'agar-agar et porter à ébullition. Couper le cornichon en longues lanières. Mélanger le filet de poulet effiloché avec le bouillon. Tapisser le moule avec un film plastique et le remplir du mélange de poulet. Disposer les lanières de cornichon dans le moule sur différentes couches. Laisser bien refroidir et retirer du moule. Couper des tranches et servir.

Produits Bresc utilisés



Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000