

RIGATTONI A LA VOLAILLE ET GIROLLES VELOUTE DE PETITS POIS A LA SARIETTE

Ingrédients : pour 6 personnes

VELOUTE PETITS POIS

250g de petits pois (congelé)
½ botte de sarriette
1 cube de bouillon volaille
3 cs de crème
sel, poivre

FARCE

100g de volaille
1dl de crème
50g de girolles
arôme de mousse (bevanar)

RIGATTONI

12-16 rigattoni
ciboulette

PREPARATION

Rigattoni

Cuire les rigattoni al dente dans une eau salée. Les rafraichir sous l'eau froide (2 rigattoni par personne, en prévoir un peu plus au cas où il y en a qui se casse).

Farce

Mixer la volaille avec la crème, assaisonner. Faire revenir les girolles nettoyées et hachées grossièrement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, assaisonner et incorporer au mélange volaille-crème. Aromatiser avec l'arôme de mousse selon les goûts. Remplir une poche à douille et farcir les rigattoni. Blanchir les brins de ciboulettes et lier 2 rigattoni ensemble, les disposer dans un panier vapeur et les cuire à la vapeur 15-20 min.

Velouté

Plonger les petits pois congelés dans ½ litre de bouillon de volaille ainsi que la moitié de la sarriette. Cuire à feu doux pendant 20 min. Mixer et passer le potage au chinois. Ajouter la crème et le reste de sarriette hachée, saler et poivrer.

Finition

Déposer une louche de velouté au fond d'une assiette creuse et poser les rigattoni debout. Réaliser une écume avec le lait et un peu d'arôme de mousse (chauffer légèrement, 38°C puis incorporer de l'air à l'aide du mixer plongeur).

