

Les Dominicaines

Restaurant

6 rue du Dévidet

45200 Montargis

Tel : 02.38.98.10.22 Fax : 09.70.62.43.29 Internet : www.restaurant-lesdominicaines.com

Timbale de volaille au basilic

Préparation de la volaille : deux possibilités

Rapide :

- Préparer un bouillon très léger en saveur : une échalote, 1 branche de thym, une demi-carotte et un demi-citron et bien assaisonner de sel et poivre.
- Préparer un demi-litre de gelée.
- Désosser la volaille (on peut utiliser des blancs de volaille). Pocher la chair coupée en petits dés, compter cinq minutes environ.

Gouteuse :

- Dans une casserole, disposer la volaille entière, une garniture aromatique (carotte, oignon ou échalote, thym), un pied de veau, sel et poivre. Couvrir d'eau et porter à ébullition. Cuire ensuite à feux doux pendant une bonne heure. Désosser la volaille, passer le bouillon au chinois.

Préparation des timbales :

- Ciseler le basilic.
- Dans des ramequins ou verrines, répartir la volaille mélangée au préalable avec la moitié du basilic, verser la gelée (ou le bouillon de cuisson) et faire prendre au frais (le temps de prise dépend de la taille du contenant)
- Préparer la garniture : couper finement les olives, le basilic, l'ail et les tomates confites. Ajouter des pignons de pin grillés. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre et réserver au frais.
- Dresser vos timbales soit dans le contenant avec la sauce à part ou démouler au centre d'une assiette et disposer une quenelle de garniture et une pluche de basilic.