TAVUK JÖLESİ (FRANSA)

Mousse au Volaille

3 tavuğun göğüs eti
3 bardak tavuk jölesi
75 gram çiğ krema (1 kahve fincanı)
SALÇASI:
20 gram un (1/2 kahve fincanı)
20 gram tereyağı ya da margarin (1 çorba kaşığı)
200 gram çiğ krema (2 3/4 kahve fincanı)
Tuz

1 Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ile yarım kahve fincanından az eksik un koyarak, karıştırarak 2 dakika kavurmalı, sonra bunlara; iki üç çeyrek kahve fincanı çiğ krema ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, karışım mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.
2 Sonra; 20 santim çapındaki altı düz bir formayı, içinde buz olan bir tepsiye oturttuktan sonra formaya; hazırlanmış 4 bardak tavuk jölesinden sadece yarım bardağını katarak, formayı buzdan kaldırmadan oynatmak suretiyle, kalıp içinde jöleden ince bir tabaka vücuda getirmeli, sonra da kalıbın tam ortasına, haşlanmış, derisi çıkarılmış etrafı kesilerek düzgün bir şekle sokulmuş ve meyilli ince dilimlere kesilmiş sadece 1 adet, göğsü ve parlak tarafı alta getirilmiş ve yarılarına kadar da birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak yerleştirmeli ve kalıbı böylece buz üstünde bırakmalıdır.
3 Sonra, kalan iki küçük tavuğun haşlanmış göğüslerinin üstlerindeki deriyi, sıyırıp çıkardıktan sonra bunları büyükçe havana koyarak ve döverek iyice ezilmelerini sağlamalı, sonra da bunlara azar azar olmak üzere, hazırlanmış ve soğutmuş olduğumuz salçalara katmak ve bir taraftan da tekrar dövmek suretiyle salçayı etlere yedirerek, bunları hemen hemen bir macun haline getirmeli ve buzdolabında iyice sıkılaşmaya bırakmalıdır. (Alacun haline getirilmiş göğüslerin bir kez de elek ya da süzgeçten geçirilmesi öğütlenir.)
4 Sıkılaşmca, bunlara; şekersiz olarak telle dövülerek, kabarık ve sıkı bir hale getirilmiş olan 80 - 100 gram arasındaki şantiy kremasını katarak, macun halindeki göğüsleri sıkma torbasıyle sıkılabilecek yumuşaklığa getirmeli, sonra da bu macunu sıkma1 torbasına koyarak, kalıbın içindeki donmuş jölenin üstüne, fakat kenarlarından bir parmak daha içeriye, doğru olmak üzere aynı zamanda göğsün etrafına bir parmak kalınlığında göğüs püresi sıkmalı, sonra da bu macunun üstüne kalan tavuk jölesini katarak pürenin iyice üstlerini kapatmalı ve jöle iyice pelteleşip de katı bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı 2 saat kalıbı buz içinde bırakmalıdır. (Kalıbın ortasına tek parça göğüs koymadan, macun gibi göğüsleri, donmuş jölenin üstüne sıvamak ve üzerine de tekrar jöle katmak suretiyle yapmak da olanaklıdır.)
5 Donunca kalıbı buzdan alarak, kalıbı. ılıkça suya bir sokup çıkardıktan sonra, üstüne bir tabak kapatmalı ve sonra da kalıbı altüst ederek tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Ortasına göğüs koymadan, yuvarlak kesilmiş, füme dil yerleştirdikten sonra etrafına da göğüs sıkarak yapmak da olanaklıdır.)

© lezzetler.com tarif no:34328 • adı:TAVUK JÖLESİ (FRANSA) • gönderen:kılavuz • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:11