

## Mini éclair à la mousse de gibier

Recette N° 4

Catégorie : Hors-d'œuvre froid

Source : Jean-François Wenger

Date : 29.04.2008

Coût des marchandises : CHF 0.72 /personne

Remarque : Capa'Cité 2008



### Ingédients pour 50 personnes (Quantité nette)

<b>Pâte à choux (Confectionnée par les boulangers)</b>		
5	dl	Lait
5	dl	Eau
300	g	Beurre
2.5	g	Assaisonnement (sel, poivre)
2.5	g	Assaisonnement (muscade)
500	g	Farine fleur
750	g	Œufs entiers en vrac
20	g	Cerfeuil

<b>Mousse de gibier</b>		
2'000	g	Parures de gibier cuites
7.5	dl	Gelée de viande
5	dl	Velouté de veau
7.5	dl	Crème 35%
2.5	pc	Assaisonnement (sel, poivre)

### Mise en place

- Fouetter la crème sur de la glace
- Mettre le cutter au congélateur
- Préchauffer le four à 220 °C

### Préparation de la pâte à choux

- Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre et l'assaisonnement
- Retirer du feu, ajouter la farine d'un seul coup et travailler à la spatule en bois
- Remettre sur le feu et bien dessécher la pâte en remuant vigoureusement jusqu'à ce qu'elle se détache des parois
- Dresser des bâtons de pâte à choux de la grosseur d'un doigt et de 4 cm de long
- avec un sac à dresser munie d'une douille unie sur une plaque à pâtisserie
- Cuire au four tirage fermé et l'ouvrir pour finir la cuisson
- Laisser refroidir avant de les ouvrir en deux dans le sens de la longueur avec un couteau scie

### Préparation de la mousse de gibier

- Passer au cutter les parures de gibier et le velouté de veau
- Ajouter la gelée de viande fondue et bien mélanger
- Laisser refroidir
- Incorporer la crème fouettée dès que la mousse commence à prendre
- Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 3 heures

### Finition

- Farcir les choux à l'aide d'un sac à dresser munie d'une douille unie
- Remettre le couvercle, décorer avec le cerfeuil et servir



## **HACCP**

- Temps de refroidissement : 3 heures
- Emploi de la planche rouge pour le gibier
- Cutter bien propre et bien froid
- Ne pas laisser la mousse hors du réfrigérateur après l'emploi
- Visa, date et heure sur l'emballage au frigo
- Emploi dans les 24 heures

