

**MOUSSELINE DE VOLAILLE**  
**AU FOIE GRAS POUR 4PERS**

**250GR DE BLANC DE POULET**  
**2 BLANCS D OEUFS**  
**25CL HUILE**  
**½ JUS DE CITRON**

**10MN AU FOUR A 150°**  
**10MN DANS UNE CASSEROLE**  
**EAU FREMISSANTE**

**DENERVER LES FILETS**  
**MIXER AU CUTTER**  
**AJOUTER LE JUS DE CITRON**  
**LES BLANCS D OEUFS**  
**MIXER 1MN**  
**ENSUITE MONTER A L HUILE**  
**2MN SALER POIVRER**

**PENSER A RECTIFIER L**  
**ASSAISONNEMENT EN**  
**PLONGEANT UNE PETITE**  
**QUENELLE DANS DE LEAU**  
**FREMISSANTE**

**PREPARER LES MOUSSES SOIT**  
**DANS DE L' ALU OU DES**  
**RAMEQUINS**

**La recette de Jean Marc**

**COMMENTAIRES**