

Nuggets de volaille crème de gouda

Préparation: 25 mn + 20 mn pour la panure

Cuisson : 25 mn + 5 mn pour la friture

Les ingrédients pour 30 nuggets environ :

La farce :

400 g de blanc de volaille sans la peau

20 cl de crème liquide très froide

1 blanc d'œuf

Sel et poivre du moulin

La panure :

200 g de farine

4 œufs

4 pincées de sel

4 c à s d'huile

200 g de chapelure

5 g de cumin en poudre

1 l d'huile pour la cuisson

La crème de gouda :

100 g de gouda

10 cl de lait

Pour la farce couper 100 g de blanc de volaille en très petits dés et les mettre de côté.

Dans un mixer mettre le reste de blancs de volaille avec la crème liquide et le blanc d'œuf. Assaisonner et mixer très finement. Verser la farce dans un saladier. Ajouter les dés de volaille et mélanger.

Mettre sur le plan de travail du film alimentaire (25 cm environ) et déposer une partie de la farce. Former un boudin de 3 cm de diamètre en roulant le boudin dans le film, serrer et nouer les extrémités pour bien enfermer la farce. Faire plusieurs boudins jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farce.

Faire cuire les boudins dans une casserole d'eau frémissante pendant 25 mn. L'eau ne doit pas bouillir. Au terme de la cuisson sortir les boudins et les laisser refroidir quelques instants. Déballer les boudins en retirant le film et les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Mettre au frais.

Prendre 3 assiettes creuses et mettre dans l'une la farine, dans l'autre les œufs battus avec l'huile et du sel et dans la dernière la chapelure mélangée avec le cumin. Rouler les nuggets dans la farine puis dans les œufs et enfin dans la chapelure. Répéter l'opération une seconde fois. Réserver.

Pour la crème de gouda mettre le lait dans une casserole et ajouter le gouda (je l'ai râpé) et faire fondre à feu doux sans bouillir. Réserver au frais (j'ai rajouté une fois la crème froide du lait elle était trop épaisse).

Cuisson des nuggets :

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole et plonger les nuggets dedans en 2 fois. Laisser cuire et dorer environ 2 à 3 mn. Égoutter et éponger les nuggets sur du papier

absorbant et les servir bien chaud avec la crème de gouda où vous les tremperez avant de déguster.

Pour former les boudins il faut que la farce soit bien froide, n'hésitez pas à la mettre 30 mn au congélateur avant de commencer. Il est possible de cuire les nuggets à la poêle avec une noix de beurre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>