



Crème de Aji de Gallina limeña avec gâteau de pomme de terre gratiné



Ingrédients

Aji de Gallina

- ½ poitrine de poulet bouillie et l'effiloché (épais).
- ½ oignon blanc haché.
- 3 à 4 c. à soupe de pâte de piment jaune (aji amarillo).
- 6 tranches de pain moelleux (blanc).
- 1 tasse (environ) de bouillon de poulet.

- ¾ de tasse de lait évaporé.
- Huile QS.
- Sel et poivre.

Pour décorer

- Crème d'olives
- Pacanes
- Fromage parmesan
- Œufs de caille
- Pousses vertes

Ingrédients pour le gâteau de pomme de terre gratiné

- 1 grande pomme de terre blanche bouillie.
- 150 ml de crème à fouetter.
- 1 branche fraîche de thym frais.
- 1/2 c. à thé de grain d'anis
- 3 tranches de fromage pour gratiner
- Sel et poivre.



Préparation

Aji de Gallina

Faire bouillir la poitrine de poulet avec un peu de sel, des bâtonnets de céleri, quelques morceaux de carotte. Réserver le bouillon et effiloche la poitrine de poulet (gros épaisseur).

Émietter le pain dans un bol et ajouter le bouillon de poulet et le lait évaporé.

Faire revenir l'oignon finement haché dans l'huile, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajouter la pâte de piment jaune (aji amarillo) pour former une garniture. Puis, ajouter le pain trempé (point 3) et donner un peu de cuisson.

Retirer du feu la garniture et le passer au mélangeur pour obtenir une crème, ni trop légère ni trop épaisse.

Réserver encore le bouillon et du lait au cas où l'on doit ajouter pour mieux former la crème.

Ajouter le sel et le poivre au goût. Incorporer le poulet au mélange et rectifier la saveur.

Gâteau de pomme de terre gratiné

Préparer une infusion à feu réduit avec la crème à fouetter, l'anis, le sel, le poivre et la branche de thym. Réduire, laissez refroidir et faire tamiser.

Couper la pomme de terre en tranches fines.

Placer les pommes de terre sur un petit plateau, verser l'infusion, placer les tranches de fromage et gratiner.



Présentation suggérée

Sur une assiette placer le gâteau de pomme terre gratiné au centre y par-dessus le Aji de Gallina. Placer sur le dessus la moitié de l'œuf de caille avec une olive, garnir avec de la sauce d'olive, les noix de pacane hachées, les pousses vertes et fromage parmesan.