TARTELLETTE ALLA CREMA DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- 120 g di burro,
- sale,
- un tuorlo,
- un bicchiere scarso di latte,
- pepe,
- 100 g di petto di pollo arrosto o lesso,
- un tartufo,
- gelatina.

Preparate le tartelette con 125 g di farina, 70 g di burro, un po' di sale e il tuorlo seguendo attentamente le istruzioni della ricetta Barchette al salmone.

Fatele cuocere in forno poi lasciatele raffreddare.

Preparate una besciamella: fate fondere 25 g di burro in una casseruola e stemperatevi 25 g di farina, rimestando con un cucchiaino di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il latte caldo, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere, a fuoco lentissimo, per circa 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Togliete la besciamella dal fuoco e lasciatela raffreddare completamente, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo tritate molto finemente il pollo, unitelo alla besciamella con il restante burro molto morbido e amalgamate il tutto alla perfezione.

Passate il composto al setaccio o al passaverdura, raccogliendolo in una ciotola, e distribuitelo nelle tartelette usando l'apposita siringa o una tasca da pasticciere.

Spazzolate accuratamente il tartufo per eliminare ogni traccia di terra, pelatelo e tagliatelo a lamelle sottili con l'apposito utensile.

Disponete una lamella di tartufo su ogni tarteletta che poi guarnirete con una corona di gelatina tritata.

Disponete le tartelette sul piatto da portata e servite.