

## Mousse au poulet

Provenance de notre chère Malilouis

- 2 tasses de poulet déchiqueté (robot)
- 2 échalotes hachées finement
- 1 petite carotte râpée finement
- 1 boîte de crème de poulet
- 2 enveloppes de gélatine dissoutes dans 1/2 tasse d'eau froide
- 8 onces de fromage à la crème
- 1 c. à table de mayonnaise

Chauffer la soupe (de préférence dans un bain-marie. Ajouter le fromage à la crème et faire fondre celui-ci. Ajouter la gélatine et bien mélanger. Ajouter le poulet, l'échalote, la carotte et la mayonnaise.  
Vider dans un moule huilé (légèrement)  
Réfrigérer plusieurs heures.

J'utilise souvent les contenants de plastique de fromage fouetté Philadelphia comme moule. Ça fait une belle présentation.

Servir avec pain, craquelins, légumes....  
Vous pouvez aussi congeler cette mousse.