



Les plats principaux

Millefeuille de vol-au-vent de luxe à la truffe et sauce mousseline

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de champignons des bois
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
1 cuillère à soupe truffe noire (hachée fin)
2 cuillères à soupe de graines de sésame
250 grammes de haché de veau
bouquet de cresson
bouquet de thym
1 citron
120 millilitres de crème
2 jaunes d'oeuf
noix de muscade
farine
beurre
poivre
sel

Pour le bouillon

300 grammes poulet
2 carottes (épluchées, en morceaux)
2 branches de céleri (hachées gros)
1 blanc de poireau (haché gros)
1 oignon (haché gros)
poignée gains de poivre
2 feuilles de laurier
bouquet de persil
2 clous de girofle
bouquet de thym

Pour la sauce

80 grammes de beurre (clarifié, fondu)
25 centilitres de bière blanche

1 jaune d'oeuf
jus de citron

Méthode de préparation

Pour le bouillon mettez dans 2 litres d'eau les carottes, l'oignon, le céleri et le poireau avec le laurier, le thym, le persil, les clous de girofle, le poivre en grains et une bonne pincée de sel. Portez à ébullition et laissez mijoter 40 minutes à feu doux. Après 20 minutes déposez-y les filets de poulet et laissez la viande pocher doucement. Retirez les filets de poulet du bouillon et passez le bouillon dans une passoire.

Mélangez 2 jaunes d'oeuf au haché de veau et assaisonnez avec un peu de poivre, du sel et de la noix de muscade. Avec deux petites cuillères humides faites des quenelles de haché. Faites cuire les quenelles dans le bouillon bouillant.

Étuvez les champignons dans un peu de beurre et ajoutez un peu de jus de citron. Salez et poivrez. Coupez les filets de poulet en lamelles. Faites une sauce béchamel avec 50 g de beurre, 50 g de farine et 400 ml de bouillon. Ajoutez la crème et assaisonnez avec du jus de citron, du poivre et du sel. Incorporez-y les champignons, les quenelles, le poulet et la truffe.

Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la pâte et découpez-y des petits rectangles. Battez le reste de jaune d'oeuf. Badigeonnez-en la pâte et saupoudrez dessus les graines de sésame. Salez et poivrez. Enfourez 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Pour la sauce battez le jaune d'oeuf avec la bière et un filet d'eau pour obtenir une consistance aérée. Mettez alors la petite casserole sur le feu en battant. Ajoutez le beurre clarifié en un fin filet jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Assaisonnez avec poivre, sel et jus de citron.

Déposez une petite plaque de pâte feuilletée sur chaque assiette. Versez dessus un peu de vol-au-vent et terminez par un trait de sauce mousseline et le cresson. Répétez. Recouvrez par une petite plaque de pâte feuilletée.

Ustensiles de cuisine

Four

