



Les plats principaux

Vol-au-vent de grand-mère

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 vidés en pâte feuilletée
1 1/2 litres de bouillon de poulet
200 grammes viande hachée (poulet)
1 poulet (de chair)
350 grammes de champignons (en morceaux)
250 grammes de légumes pour potage
4 cuillères à soupe de jus de citron
10 milligrammes de crème
125 grammes de farine
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de persil (haché, pour garnir)
1 cuillère à café de laurier (pour le bouquet garni)
1 cuillère à café de persil (pour le bouquet garni)
1 cuillère à café thym (pour le bouquet garni)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites cuire le poulet, les légumes pour potage et le bouquet garni environ une demi-heure dans le bouillon.

Confectionnez des petites boulettes de haché et cuisez-les un peu dans le bouillon de poule. Faites revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés dans un peu de beurre et déglacez avec 2 cs de jus de citron.

Retirez les petites boulettes du bouillon. Retirez aussi le poulet, laissez refroidir et détachez la viande de la carcasse. Passez le bouillon.

Faites fondre 125 g de beurre, ajoutez la farine et faites un roux. En mélangeant ajoutez le bouillon. Assaisonnez avec poivre, sel et 2 cs de jus de citron.

Ajoutez la crème et le jaune d'oeuf. Déposez le poulet, les boulettes et les champignons dans la sauce.

Réchauffez un peu les vidés dans le four et remplissez-les avec le vol-au-vent. Garnissez de persil et coiffez-les de leur petit chapeau.

Astuce:

Le vol-au-vent est encore meilleur quand il est préparé la veille.

Ustensiles de cuisine

Passoire

Four

