



Les plats principaux

Vol-au-vent de poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 poulet
- 1 carotte
- 1 céleri
- 1 poireau
- 1 oignon
- bouquet garni
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 grammes viande hachée
- 200 grammes de champignons (in plakjes)
- 50 grammes de beurre
- 50 grammes de farine
- 500 millilitres de bouillon de poulet
- 200 millilitres de crème
- 4 vidés en pâte feuilletée
- 2 brins de persil
- poivre
- sel
- pommes duchesse

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Rincez le céleri, le poireau et la carotte. Coupez-les en gros morceaux en même temps que l'oignon.

Étuvez la carotte, le poireau, le céleri et l'oignon dans 2 cs d'huile d'olive. Déposez le poulet sur les légumes et recouvrez d'eau. Ajoutez le bouquet garni et laissez cuire le poulet calmement une petite heure à feu doux.

Faites des petites boulettes de haché et cuisez-les à point dans de l'eau légèrement salée. Retirez-les de l'eau et réservez-les.

Retirez le poulet du bouillon et filtrez le bouillon. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez la farine et mélangez bien pour obtenir un roux. Ajoutez progressivement le bouillon de poule tout en continuant à mélanger pour éviter les grumeaux.

Ajoutez aussi la crème à la sauce puis salez et poivrez. Laissez la sauce mijoter à feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Déchiquez le poulet en gros morceaux que vous ajoutez à la sauce en même temps que les boulettes.

Coupez les champignons en tranches que vous rôtissez bien dorées dans 2 cs d'huile d'olive puis ajoutez-les au vol-au-vent.

Remplissez les vidés de Pâques et décorez avec du persil plat. Servez avec des pommes duchesses.

