



Les plats principaux

Mini-pâtisserie feuilletée avec vol-au-vent.

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 vidés en pâte feuilletée
2 cubes de bouillon de poule
300 grammes viande hachée (porc-veau)
1 poulet (\pm 1,2 kg de poulet rôti)
250 grammes de légumes pour potage
500 millilitres de crème entière
250 millilitres de lait entier
60 grammes de farine
1 cuillère à soupe de persil (frais, haché finement)
70 grammes de beurre
1 citron (le jus)
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Fais revenir tes légumes pour soupe et place dessus ton poulet rôti. Remplis ta marmite d'eau jusqu'à ce que le poulet soit juste immergé.

Ajoute les cubes de bouillon et laisse mijoter pendant 1 heure à feu doux.

Pendant ce temps, forme des boulettes avec la viande hachée et fais-les cuire dans la marmite.

Après 20 minutes, retire les boulettes et réserve-les. Ensuite, sors le poulet de la marmite et laisse-le refroidir. Une fois refroidi, effiloche la viande du poulet.

Filtre le bouillon de poulet et garde 1/4 de litre. Fais fondre le beurre, ajoute la farine et remue jusqu'à obtenir un roux. Verse-y en remuant le bouillon, la crème et le lait. Assaisonne avec du sel, du poivre et le reste du jus de citron.

Ajoute les boulettes et le poulet effiloché. Pendant ce temps, fais cuire les mini-pâtisseries feuilletées selon les instructions de l'emballage.

Remplis les mini-pâtisseries feuilletées avec le vol-au-vent et garnis de persil frais haché et du chapeau. Sers avec de délicieuses frites maison.

