



Vol au vent



Certain l'appel Bouchée à la reine .

Ce plat savoureux est le plat familial par excellence.

Il peut être servi en plat principal ou en entrée , dans ce cas la bouchée feuilletée sera adaptée.

Nbr de pers : 6 pers

Ingrédients :

1 poulet (cuit préalablement dans un bouillon).

1 L de bouillon de poule (soit 2 cubes) ou le bouillon de cuisson de votre volaille

500 gr de champignons frais

100 gr de farine

100 gr de margarine

200 ml de crème fraîche

Sel et poivre

6 bouchées feuilletés

Préparation :

Dépecer le poulet (+/- 500 gr de volaille cuite)

Préparer votre litre de bouillon

Découper vos 500 gr de champignons en lamelle

Cuire les champignons dans le bouillon de poule 20 min

Ajoutez vos morceaux de poulet dans le bouillon de champignons.

Laissez mijoter ceux-ci une dizaine de minutes pour donner l'arôme.

Dans une casserole faire fondre le beurre a frémissement et ajouter la farine pour former un roux.

Incorporez à ce mélange 1/2 l de bouillon petit à petit.

Versez ensuite ce mélange dans votre préparation bouillon, poulet, champignons.



Portez à ébullition sans cessez de remuer. Ajoutez alors votre crème fraîche.

Rectifiez l'assaisonnement et servir dans les bouchées chaudes.

Infos - Conseils :

La cuisson de votre poulet peut être réaliser la veille, voir l'avant-veille, et sera juste placé au frigo jusqu'au moment du dépeçage couvert d'un film alimentaire ou en boîte fermée.

Vous n'avez pas le temps de cuire votre poulet dans un bouillon maison ?

Vous pouvez bien sur remplacer le poulet à cuire par des morceaux de poulet achetés déjà cuits, le seul bémol c'est que celui si ne sera pas aussi tendre, parfumé et fondant en bouche.

Pourquoi j'emploie 1 litre de bouillon en cube au lieu de mon bouillon de base ?

Simplement pour alléger la recette, nous pouvons toutefois, filtrez le bouillon de base pour enlever un maximum de graisse.

Cette préparation peut être réaliser la veille sans soucis et gardée bien au frais, elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.

Vous pouvez congeler cette préparation en boîte hermétique.

Ou mieux encore en sous vide avec un sac spécial cuisson qui vous permettra de réchauffer la préparation en plongeant le sac dans une grande casserole d'eau chaude à léger frémissement et de la garder ainsi jusqu'au moment du service.