

Vol-au-vent

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 vidés en pâte feuilletée
- 1 poule à bouillir ou un beau poulet
- 2 carottes
- 2 oignons blanc piqués de 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri blanc
- 250g de petits champignons de paris
- 100g de beurre
- 1c à s de jus de citron
- 250g de hachis porc et veau assaisonné
- 2c à s de farine
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 25 cl de crème fraîche
- Le jus de ½ citron
- Sel, poivre

Préparation :

- Dans une grande casserole, faites bouillir la poule uniquement dans de l'eau. Quand l'eau arrive à ébullition, réduisez la source de chaleur et écumez les impuretés en surface.
- Ajoutez les légumes en morceaux, le bouquet garni, salez et poivrez. Laissez cuire, 2h, à feu doux (comptez 1h si c'est un poulet). Pendant ce temps, faites cuire les champignons dans 1 c à s de beurre et le jus de citron. Réservez.
- Quand la volaille est cuite, débarrassez-la et laissez refroidir. Enlevez la peau et coupez en gros morceaux. Passez le bouillon au chinois. Réservez deux louches à part pour pocher les petites boulettes de viande hachée.

- Préparez un roux blond avec le beurre et la farine puis ajoutez progressivement le bouillon de volaille jusqu'à obtention d'un beau velouté bien lisse. Poursuivez la cuisson, 20 min à feu doux.
- Au moment de servir, ajoutez vos morceaux de volaille dans le velouté, les champignons égouttés, les boulettes de viande, le jus de citron et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud sans recuire.
- Réchauffez les vidés, 10 min, à four chaud en évitant qu'ils colorent trop. Dressez-les sur assiettes, remplissez les de la garniture. Répartissez le reste de la garniture tout autour.