



Vol-au-vent

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 poule à bouillir
- 2 carottes
- 2 gros oignons piqués de trois clous de girofle
- 2 branches de céleri
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 250 g de haché porc-veau
- 250 g de champignons de Paris
- 2 dl de crème fraîche
- 100 g de beurre
- 1 c à s de farine
- Le jus d'un citron
- 4 vidés
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

1/ Dans une marmite, mettez la poule à bouillir avec le bouquet garni. Salez et poivrez. Quand l'eau arrive à ébullition, écumez en surface.

2/ Ajoutez alors les légumes émincés, les oignons entiers et laissez cuire pendant 1 ½ h.

3/ Pendant ce temps, nettoyez vos champignons et cuisez-les à blanc. Réservez.

4/ Assaisonnez le haché de sel et poivre et formez de petites boulettes. Mettez dans une sauteuse et mouillez avec du bouillon de cuisson de la poule. Faites-les pocher pendant 10'.

5/ Lorsque votre poule est cuite, débarrassez-la et laissez-la tiédir. Décortiquez-la et réservez les morceaux dans un saladier.

6/ Faites un roux blond avec 50gr de beurre et la farine. Mouillez progressivement avec du bouillon passé sur un chinois et faites un velouté. Laissez dépouiller pendant 15'.

7/ Ajoutez le jus des champignons et un filet de jus de citron, ajoutez ensuite la crème. Mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement en sel poivre et ajoutez de la muscade.



8/ Remettez ensuite les morceaux de volaille, les boulettes ainsi que les champignons. Gardez au chaud.

9/ Au moment de servir réchauffez vos vidés au four, posez-les alors sur assiette, garnissez généreusement d'appareil à vol-au-vent et servez avec des frites bien chaudes.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_vol-au-vent?id=8235479&emissionId=5931