



VOL-AU-VENT DE POULET AUX CHAMPIGNONS



2 pers.



25 min.



935 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

4 feuilletés vol-au-vent / 2 blancs de poulet /
15 champignons / 2dl. de crème / Persil

FOND DE PLACARD

5cl. de vin blanc / 2 échalotes / Beurre / Sel /
Poivre

Préalable. Préchauffer le four à 180C°.

Champignons. Éplucher et couper les champignons en lamelles.

Échalotes. Éplucher et couper finement les échalotes.

Blancs de poulet. Couper les blancs de poulet en lamelles.

Cuisson. Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle, puis ajouter les échalotes. Bien remuer. Ajouter le poulet et cuire jusqu'à coloration de ce dernier, puis ajouter les champignons. Remuer le tout quelques instants et verser le vin blanc. Réduire de moitié et enfin ajouter la crème. Cuire à feu moyen pendant 5 bonnes minutes et terminer en ajoutant quelques branches de persil grossièrement hachées, le sel et le poivre. Si la sauce reste très liquide, ajouter un petit peu de maizena pour l'épaissir.

Vol-au-vent. Découper les "petits chapeaux" à l'intérieur des feuilletés, sans percer le fond et remplir les feuilletés. Cuire au four pendant 6 minutes à 180C°.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.