



Bouchée à la reine

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 vidés en pâte feuilletée
- 1 poulet
- 2 carottes
- 2 oignons blancs
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri blanc
- 1 gousse d'ail éclatée
- 250 gr de champignons de Paris
- 100 gr de beurre
- 10 cl de beurre clarifié
- 1 échalote
- 1 citron
- 250 g de haché de porc et veau assaisonné
- 100 gr de farine
- 20 cl de crème fraîche
- ½ botte de persil
- Sel, poivre
- Noix de muscade
- Piment d'Espelette

Préparation

1. Pour le fond blanc (de volaille) express. Coupez les ailes du poulet et faites-les revenir dans du beurre, ajoutez les oignons coupés en gros morceaux, les carottes, le céleri, le bouquet garni et l'ail éclaté. Ne pas faire colorer. Mouillez à hauteur à l'eau froide et laisser cuire doucement. A mi-cuisson ajouter un peu de fleur de sel ;

2. Prélevez les suprêmes (blancs) du poulet, assaisonnez de sel et de poivre. Faites-les revenir à la poêle dans du beurre clarifié. Arrosez-les régulièrement de beurre. Une fois cuits, laissez-les reposer ;
1. Réalisez des petites boulettes avec le haché assaisonné en mélangeant l'échalote finement hachée, le persil ciselé. Mélangez bien et confectionnez des petites boulettes ;
2. Roulez-les dans la farine en enlevant l'excédent et faites-les colorer légèrement dans du beurre. Ajoutez-y les champignons coupés en lamelles. Assaisonnez en fin de cuisson ;
3. Passez le bouillon au chinois et faites réduire de moitié à feu vif ;
4. Préparez un roux blond en mélangeant sur le feu le beurre et la farine, puis ajoutez progressivement le bouillon de volaille jusqu'à l'obtention d'une belle sauce veloutée, et bien lisse. Assaisonnez généreusement de noix de muscade et d'une pincée de piment d'Espelette. Faites encore cuire 15 mn à feu doux ;
5. Ajoutez du roux aux boulettes et aux champignons. Réservez au chaud ;
6. Avant de servir, coupez les suprêmes en lamelles et donnez-leur un coup de chaud ;
7. Réchauffez les vidés en pâte feuilletée sans trop les faire colorer. Dressez-les sur assiette, et remplissez de deux boulettes dedans et deux à côté. Complétez avec de la volaille autour du vidé et saucez. Parsemez de champignons. Terminez par un trait de citron sur le poulet et un peu de persil en garniture.

Bon appétit