

Vol-au-vent

Ingrédients : (pour 2-3 personnes)

- 200 g de suprême de poulet crue
- 10 petites boulettes de chair à saucisse
- 2 belles noix de ris de veau dégorgées
- 10g de beurre
- 2 dl de crème
- 40 cl de bouillon de volaille
- Noix de muscade
- Piment d'Espelette
- Pour le roux : 50 g de beurre + 50 g de farine
- 100 g de champignons boutons
- 1 jus de citron
- Farce fine de volaille (poulet mixé avec 1 jaune d'œuf, sel, poivre, crème, et incorpore un blanc d'œuf monté)
- Feuilletés en forme de vol au vent déjà cuits
- Sel, poivre



- Assaisonnez le poulet, faites-le revenir dans du beurre côté peau, et ajoutez les boulettes.
 - Versez la crème avec le fond blanc, râpez de la noix de muscade, assaisonnez de piment d'Espelette et poivrez. Liez enfin avec un roux et ajoutez un trait de citron.
- Une fois cuit, ajoutez le poulet découpé dans la sauce, ajoutez les champignons pré-cuits et agrémentés de jus de citron.
- Découpez le riz de veau préalablement nettoyé, assaisonnez-le, singez-le, et faites-le revenir dans de l'huile.
 - Cuisez un boudin de farce de volaille vapeur.
 - Dressez en disposant des morceaux de volaille en sauce, des tronçons de farce de volaille, de petites pâtes feuilletées, quelques boulettes, et des morceaux de riz de veau.

Max
& VÉNUS