



Vol-au-vent



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

Pour étape 1 :

2 carottes
3 tiges de céleri
1 tige de poireau
1 oignon
1 bulbe d'ail
3 brins thym frais
2 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe de grains de poivres (écrasés)
1 cuillère à soupe de sel
1 poulet

Pour étape 2 :

500 grammes de champignons
25 grammes de beurre
400 grammes de haché de veau
1 l de bouillon

Pour étape 4 :

100 grammes de beurre
100 grammes de farine
8 décilitres de bouillon
2 décilitres de crème
1 citron (sap)
sel et poivre

Pour étape 5 :

6 feuilletés



1 bouquet de persil plat frais ciselé

Méthode de préparation

Étape 1 : Préparez un bouillon

- 1.** Ce sera la base de votre sauce. Plus le bouillon sera riche en saveurs, plus le plat final sera réussi. Commencez bien en amont, voire la veille.
- 2.** Rincez tous les légumes, coupez-les grossièrement et mettez-les dans une grande casserole. Recouvrez d'eau froide, jusqu'à ce que tout soit juste immergé. Ajoutez les herbes. Portez ensuite à ébullition. Commencer à froid permet d'extraire plus de saveur.
- 3.** Laissez le bouillon mijoter brièvement, puis plongez-y le poulet. Il doit être immergé dans le bouillon bien chaud. Laissez le bouillon de poulet mijoter pendant une heure. Pendant la cuisson, des impuretés remonteront à la surface. Ce sont les protéines et la graisse du poulet. Éliminez-les à l'aide d'une écumoire.
- 4.** Retirez le poulet cuit du bouillon et laissez-le refroidir. Passez le bouillon au chinois. Vous aurez besoin d'une partie du bouillon pour la cuisson des boulettes de viande et la préparation de la sauce. Vous pouvez jeter les légumes. Goûtez le bouillon. Ajoutez éventuellement du sel et du poivre.

Étape 2: Poêlez les champignons et faites cuire les boulettes de viande à l'eau

- 5.** En fin de cuisson du vol-au-vent, ajoutez les rondelles de champignons et les boulettes de viande. Préparez-les en amont.
- 6.** Coupez les champignons en rondelles et faites-les revenir dans 25 g de beurre. Réservez.



- 7.** Formez de petites boulettes de viande hachée. Versez un litre de bouillon dans une autre casserole et faites cuire les boulettes pendant 5 minutes. Égouttez-les et réservez-les.

Étape 3 : Détachez la viande du poulet

- 8.** Désossez le poulet dès qu'il est suffisamment refroidi. Retirez la peau, les os et les tendons. Ne conservez que la chair. Déchirez-la en lanières, sans la couper. En déchirant la viande, elle reste plus juteuse. Si vous la coupez, elle sera plus filandreuse. Réservez la viande.

Étape 4 : Préparez le vol-au-vent

- 9.** Vous avez maintenant tous les ingrédients pour préparer le vol-au-vent. Préparez la sauce :
- 10.** Faites fondre 100 g de beurre dans une casserole profonde et ajoutez 100 g de farine. Mélangez bien et laissez légèrement brunir. Versez ensuite peu à peu ± 8 dl de bouillon et laissez épaissir. Ajoutez la crème et le jus d'un citron. Goûtez la sauce et assaisonnez éventuellement avec du sel et du poivre.
- 11.** Ajoutez le reste des ingrédients : les morceaux de poulet, les rondelles de champignons et les boulettes de viande. Laissez mijoter à feu doux pour bien réchauffer.

Étape 5 : Le dressage

- 12.** Faites réchauffer les feuilletés au four. Suivez les instructions de l'emballage. Coupez les sommets des feuilletés et réservez-les.
- 13.** Placez un feuilleté sur chaque assiette et garnissez-les de sauce. Parsemez de persil et recouvrez-les des sommets feuilletés.



14. Traditionnellement, le vol-au-vent s'accompagne de frites maison et de laitue.