

Vol-au-Vent de Poulet et Pointes d'Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3
- ASPERGE(S)	500g (blanches)
- VIDÉ(S) - PATE FEUILLETÉE	4
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	500 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CURRY	1 c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez les asperges puis séparez les pieds des pointes.
- Faites cuire les pieds dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes. Poursuivez la cuisson 10 minutes en ajoutant les pointes. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, confectionnez une béchamel pas trop épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez la muscade, le curry, la coriandre, sel et poivre. Réservez.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Coupez la volaille en dés. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez-y les asperges réservées puis versez la béchamel par-dessus.
- Laissez mijoter quelques minutes sur feu doux.
- Enfournez les vidés pour 10 minutes.
- Faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle chaude.
- Sortez les vidés du four puis ôtez le chapeau.
- Remplissez les vidés de vol-au-vent aux asperges, saupoudrez d'amandes effilées grillées et déposez le chapeau sur le tout.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de riz blanc.