

Vol au Vent Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	800 g
- BOUILLON DE LEGUME	500 ml
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE	50g
- SEL	
- POIVRE	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- PETITES BOULETTES SURGEL.	une trentaine
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- LAIT	700ml
- VINAIGRE	1 c à café
- VIDES EN PATE FEUILLETEE	4



Recette:

- Faites chauffer le bouillon de légume et plongez-y les blancs de poulet. Laissez cuire le temps nécessaire à ce qu'ils soient cuits à coeur. Ajoutez 2 minutes les boulettes dans le bouillon.
- Nettoyez et coupez les champignons. Faites-les rissoler au beurre dans une poêle.
- Préparez la sauce blanche avec le beurre, la farine, le lait et l'oeuf. Terminez la sauce avec un filet de vinaigre. Salez, poivrez et muscadez.
- Coupez le poulet en morceaux (pas trop petits), ajoutez-les à la sauce blanche ainsi que les champignons et les petites boulettes.

Remarque:

Servez avec du riz ou des croquettes de pomme de terre.