Recette festive – Vol au vent ou bouchée à la reine

Vol au vent ? Mais quel joli nom !

Il y a quelques décennies encore, le vol au vent désignait
une grande bouchée à la reine à se partager à plusieurs mais aujourd'hui, les deux termes se confondent.

Ce plat délicieux est un grand classique de la cuisine de chez nous.

Comme toujours cette recette est délicieuse, très simple et rapide.

Ingrédients

- 4 blancs ou cuisses de poulet (selon vos goûts) coupés en gros morceaux
- 1 litre de bouillon de poule
- 150 g de votre haché favori (préparé et assaisonné selon vos goûts) - *facultatif*
- 250 g de champignons nettoyés
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 300 ml de lait
- sel, poivre
- un peu de jus de citron
- quelques bouchées en pâte feuilletée

Préparation

Plongez les morceaux de poulet, les champignons et de petites boulettes de haché dans le bouillon et faites-les mijoter environ 15 minutes

Faire fondre le beurre dans une casserole, mélangez-y la farine tout en continuant à cuire. Allongez avec le lait et environ 300 ml du bouillon de cuisson jusqu'à obtenir une bonne sauce bien onctueuse. Assaisonnez avec sel, poivre et jus de citron.

Incorporez les morceaux de poulet, les champignons et les boulettes à cette sauce.

Servez dans les bouchées préchauffées au four.

Accompagnez votre plat de riz ou de frites.

Bon appétit !

C'est volontairement que nous vous proposons des recettes très simples et rapides. Bien entendu, il y a plein de variantes plus longues et sophistiquées : faire revenir les champignons dans un peu de beurre, faire longuement cuire une poule dans un bouillon plein de bons petits légumes et la désosser, et tout cela est aussi très bon !