



Bouchée à la reine

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

500 g de blanc de poulet
300 g de champignons de Paris
1 rouleau de pâte feuilletée
1 jaune d'oeuf
30 cl de crème fleurette
60 g de farine
40 g de beurre
3 dl de bouillon de volaille
Sel et poivre

PRÉPARATION

Coupez le blanc de poulet en petits dés.
Lavez les champignons et émincez-les.
Faites cuire les champignons avec les dés de poulet 10 minutes à 96°C (Vapeur combinée-humidité faible), récupérez le liquide de cuisson et ajoutez-le au bouillon.
Préparez un roux avec le beurre et la farine et versez-y le bouillon, mélangez bien et portez à ébullition sans cesser de remuer.
Ajoutez la crème et laissez la sauce épaissir tout en remuant.
Ajoutez les dés de poulet et les champignons, salez et poivrez.
Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y 4 ronds de 8 cm de diamètre, prenez un emporte-pièce plus petit de 7 cm de diamètre et marquez légèrement le chapeau des bouchées.
Battez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en les ronds en pâte feuilletée.
Disposez les ronds en pâte feuilletée sur une plaque de four et faites cuire au four à 190°C pendant 15 à 20 minutes (Vapeur Combinée).
Retirez prudemment les chapeaux à l'aide d'un petit couteau et faites-les sécher dans le four éteint en laissant la porte entrebâillée.
Remplissez les bouchées de sauce et dressez-les sur les assiettes, couvrez-les des chapeaux et servez le reste de la sauce à part.

Pour cette recette, préchauffez votre four proCombi. Démarrez le programme «vapeur combinée-humidité faible » à 230° durant 5 min

