



Noix de poulet, champignons et biscuit feuilleté



25 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 20 Noix de poulet
- 100 g beurre
- 500 g de mélange de champignons
- un trait de porto et de cognac
- 2 dl de sauce demi-glace
- 2 dl de crème
- 1 plaque de pâte feuilletée
- poivre et sel

Bereiding

Cuisez les Noix de poulet au four à 160°C jusqu'à ce que vous atteigniez une température à cœur de 65°C.

Cuisez les champignons et assaisonnez-les et réservez au chaud.

Déglacez la poêle avec un peu de porto et un trait de cognac. Ajoutez la sauce demi-glace et la crème et laissez réduire jusqu'à bonne consistance. Assaisonnez.

Découpez les biscuits en pâte feuilletée et placez-les entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Faites-les cuire entre 2 plaques de cuisson à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Dressez les assiettes et garnissez avec des herbes aromatiques.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

