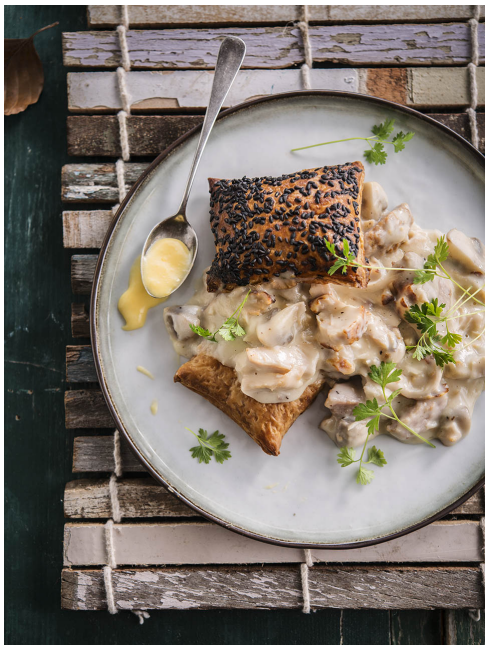
Vol-au-vent avec Lamelles de filet de poulet et Boulettes de dinde

10 personnes



Ingrediënten

- 0,8 kg de Lamelles de filet de poulet
- 200 g de Boulettes de dinde
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 55 g de beurre
- 65 g de farine
- 500 g de champignons
- Jus d'1/4 de citron
- 5 cl de crème
- Sel & poivre
- 1 grand disque de pâte feuilletée
- 1 œuf
- Graines de sésame noir
- Quelques feuilles de cerfeuil
- Sauce hollandaise

Bereiding

Découpez les champignons en quartiers et cuisez-les à blanc. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et laissez bien sécher. Ajoutez le bouillon de volaille, progressivement, jusqu'à obtention d'une sauce bien lisse. Ajoutez le jus des champignons et laissez cuire encore un peu.

Découpez les Boulettes de hachis en quatre.
Ajoutez les Lamelles de filet de poulet, les boulettes de dinde et les champignons dans la sauce. Laissez cuire l'ensemble encore un peu et achevez avec la crème. Salez et poivrez.

Découpez la pâte feuilletée en carrés, enduisez la moitié d'œuf battu et saupoudrez de graines de sésame. Piquez l'autre moitié avec une fourchette. Déposez sur du papier de cuisson, et cuisez pendant ± 10 min. à 200°C.

Dressez joliment sur assiette et décorez avec le cerfeuil et la sauce hollandaise.

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be