



**CARLSBOURG**  
DEPUIS 1895

## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 40 g de beurre doux Carlsbourg
- 1 volaille de 1,6 kg environs
- 250 g de haché porc-veau
- 250 g de champignons de Paris
- 200 g d'oignon
- 100 g de céleri vert
- 100 g de carotte
- 100 g de poireau
- 40 g de farine
- 6 bouchées en pâte feuilletée à garnir
- 1 jaune d'oeuf
- 1 bouquet garni composé de tiges de persil, d'une feuille de laurier et d'une branche de thym)
- le jus d'1/2 citron
- 3 clous de girofle
- 10 grains de poivre noir

## La star de la recette



★ 12 cl de crème authentique Carlsbourg

## Vol au vent

### La préparation

- Déposez la volaille dans une grande marmite. Versez 4 litres d'eau froide, les carottes épluchées, l'oignon piqué de clous de girofle, le céleri, le poireau, le bouquet garni et les grains de poivre. Emmenez doucement à ébullition et laissez cuire 1,5 h à petits bouillons.
- Retirez la volaille du bouillon et laissez-la tiédir. Filtrez le bouillon. Retirez la peau de la volaille. Décortiquez-la et réservez la chair dans un plat. Arrosez d'un peu de bouillon pour que la chair ne dessèche pas.
- Formez des petites boulettes avec le haché. Versez un peu de bouillon de volaille dans une casserole et faites-y cuire les boulettes.
- Retirez le pied des champignons. Faites cuire les champignons dans du bouillon avec 1 filet de jus de citron pour qu'ils restent blancs.
- Mélangez la crème et le jaune d'oeuf. Versez le beurre dans une casserole et faites-le fondre. Versez la farine en une fois et fouettez vivement. Laissez cuire 1 minute à feu doux en fouettant. Ajoutez 40 cl de bouillon de volaille en 3 fois en fouettant à chaque étape afin d'obtenir une sauce lisse. Ajoutez le mélange de crème et de jaune d'oeuf. Poursuivez la cuisson 2 minutes à feux doux en mélangeant.
- Versez la chair de volaille, les boulettes et les champignons dans la sauce.

### Le dressage

- Faites chauffer les bouchées en pâte feuilletée 8 minutes dans un four préchauffé à 150°C.
- Disposez les bouchées en assiette et remplissez-les de volaille en sauce. Disposez-en en assiette.
- Servez immédiatement avec 1/4 de citron.

*Bon appétit !*