**Vol-au-vent**

**beurre
champignons
ail
persil
farine fluide
crème fraîche
Oxo
noix de muscade
jus de citron
madère
pâte feuilletée**

**poitrines de poulet
poulet haché
sel et poivre du moulin
poireau
oignons
échalotes
céleri
carotte
thym frais
brins de romarin
feuilles de laurier**

Mélangez la viande hachée avec le sel et le poivre du moulin. Faites des boulettes et rangez-les dans un endroit frais.

Préparez un bouillon composé de poireau, d'oignon, de céleri et de carotte nettoyés et hachés. Ajoutez un brin de thym, du romarin et quelques feuilles de laurier et du persil haché avec les tiges. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez de l'eau et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez les blancs de poulet pocher doucement dans le bouillon pendant 45 minutes à 1 heure. Vérifiez ensuite que la cuisson est correcte et laissez mijoter encore un moment si nécessaire.

Faites cuire **les boulettes** de viande dans le bouillon jusqu'à ce qu'elles flottent. Puis faites-les dorer à la poêle avec du beurre. Coupez les champignons en tranches et faites-les revenir dans du beurre avec de l'ail écrasé, du persil haché et une échalote hachée.

Faites **un roux**, laissez-le reposer un moment, puis ajoutez-y le bouillon tamisé, la crème fraîche et la crème à café jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Ajoutez le poulet, les boulettes et les champignons. Assaisonnez selon votre goût avec du poivre, du sel, de la noix de muscade, un peu d'Oxo (extrait de viande) et du citron. Terminez par un trait de madère.

**Dans l'assiette** : un récipient en pâte feuilletée chauffé et rempli de vol-au-vent, une boule de purée de pommes de terre et du persil haché en guise de finition.