



Vol-au-vent au Poulet



INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de lait
- 1 tasse de bouillon de poulet chaud
- 1c. à thé de Bovril au poulet
- 4c. à table de beurre
- 4c. à table de farine blanche
- 3 poitrines de poulet désossées cuites
- 4 feuilletés à vol-au-vent
- Sel et Poivre

PRÉPARATION :

1. Couper les poitrines de poulet en morceau (2cm x 2cm environ)
2. Faire fondre le beurre dans un chaudron à feu moyen
3. Une fois le beurre fondu, retirer du feu et y ajouter la farine en mélangeant bien le tout
4. Remettre sur le feu et y ajouter le lait peu à peu en mélangeant bien le tout
5. Ajouter peu à peu le bouillon de poulet en mélangeant bien le tout
6. Incorporer le Bovril au poulet et monter la température du feu un peu
7. Salé et poivré au goût et porter à ébullition, toujours fouetter la sauce afin d'éviter qu'elle colle au fond
8. Baisser le feu et ajouter les poitrines de poulet à la sauce
9. Optionnel : ajouter des petits poids verts et petits morceaux de carottes cuites
10. Mettre les feuilletés de vol-au-vent au four à 350 pour environ 8 minutes
11. Servir la sauce sur les feuilletés de vol-au-vent