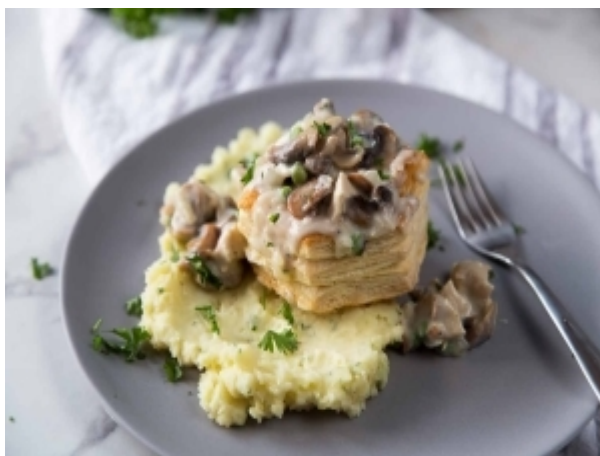




Vol-au-vent au poulet et aux champignons

[RECETTES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. table d'huile d'olive
- 2 chopines de 8 onces (227 grammes) de champignons, pieds retirés, lavés, coupés en tranche
- 3 c. table de beurre
- 1 oignon jaune, haché finement
- 1 ½ c. thé de thym, haché
- 3 c. table de farine
- 2 tasses de lait
- Sel et poivre
- 1 pincée de muscade
- ¼ tasse de parmesan, râpé
- 2 tasses de poulet, cuit et coupé en cube
- 1/3 tasse de petits pois
- Persil frais, haché
- 6 vol-au-vent

Préparation

1. Chauffer l'huile dans un poêlon.
2. Ajouter les champignons et cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.
3. Dans un petit chaudron, faire fondre le beurre à feu moyen fort.
4. Ajouter les oignons et les faire suer. Ajouter le thym.

5. Ajouter la farine et bien enrober les oignons. Cuire 1 minute.
6. Ajouter le lait et fouetter sans arrêt. Ajouter la muscade. Porter à ébullition et réduire par la suite à feu moyen.
7. Faire mijoter tout en fouettant régulièrement jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
8. Ajouter le fromage, le poulet, les petits pois et le persil.
9. Bien mélanger et verser sur les vol-au-vent.
10. Servir avec une purée de pommes de terre.