

Bouchées à la reine façon grand-mère

Ingrédients

Pour le bouillon

1 carotte
1 poireau
2 cubes de bouillon de volaille
1 oignon blanc
6 clous de girofle
1 brin de persil
1 bouquet garni

Pour la sauce

80 g de farine
45 g de beurre
1 pincée de noix de muscade

Pour la garniture

8 vol-au-vent
8 de champignons de Paris
400 g de blanc de poulet
1/2 citron
2 c. à s. de crème fraîche épaisse
2 c. à s. d'huile d'olive
sel et poivre

Déroulement

Epluchez la carotte et le poireau, les couper en deux et les laver. Les mettre ensuite dans une casserole.

Ajoutez le persil, le bouquet garni, l'oignon (piquer les clous de girofle dedans). Ajoutez les cubes de bouillon de volaille. Remplissez ensuite la casserole d'eau et faire cuire l'ensemble environ 30min. Une fois cuits, sortez la carotte et le poireau. Coupez-les en petits morceaux. Filtrez le bouillon et réservez.

Préparation de la garniture

Pelez et coupez-en 4 les champignons de Paris. Les faire revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois cuits, sortez-les.

Coupez la viande en dés. Faites-là ensuite revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Lorsqu'elle est cuite, réservez.

Préparation de la sauce

Mettez le beurre dans une casserole et laissez-le fondre.

Rajoutez la farine en mélangeant constamment au fouet.

Mettez petit à petit le bouillon préparé précédemment tout en remuant (une dizaine de louches au total).

Rajoutez une pincée de noix de muscade et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.

Dressage

Dans la sauce, rajoutez les champignons cuits. Préchauffer le four à 170°C.

Rajoutez la carotte et le poireau découpés et cuits. Puis ajoutez la viande cuite.

Rajoutez la crème, le jus de citron et la pincée de poivre. Mélangez. Faites chauffer à feu très doux 20 min environ.

Préparez les vol-au-vent en les mettant 5 min au four à 170°C.

Remplissez-les ensuite avec la garniture.

Mi-cuits au chocolat praliné (et fève tonka)

Ingrédients

100 g de chocolat noir à dessert

100 g de beurre + un peu

2 oeufs

40 g de sucre en poudre

25 g de farine + un peu

(1 cuillère(s) à café de fève tonka râpée)

6 cuillère(s) à café bombées de pâte à tartiner pralinée

Déroulement

Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans une casserole, préparez un bain-marie

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez la farine et la fève tonka, puis mélangez. Versez la pâte dans six moules à muffin (beurrez-les et farinez-les s'ils ne sont pas en silicone) jusqu'au tiers, déposez dans chaque moule 1 c. à café bombée de pâte à tartiner, puis recouvrez avec le reste de pâte pour garnir les moules jusqu'aux deux tiers. Enfournez 8 à 10 mn. Démoulez délicatement sur une assiette et dégustez dès la sortie du four.