

Feuilletés de quenelles à la volaille

Difficulté : Facile

Préparation : 45 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ✓ 4 quenelles nature | Pour la sauce poulette : |
| ✓ 1 filet de poulet | ✓ 20 cl de bouillon de volaille |
| ✓ 2 champignons de Paris | ✓ 1 cuil à soupe de maïzena |
| ✓ 1 rouleau de pâte feuilletée | ✓ 2 jaunes d'oeuf |
| ✓ 5 cl de vin blanc sec | ✓ 60 g de crème fraîche épaisse |
| ✓ 1 oignon | ✓ 1 cuil à soupe de jus de citron |
| ✓ Huile, beurre, sel, poivre | |

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Découpez des rectangles de pâte feuilletée d'environ 15cm x 5cm.
Placez-les bien froids entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une plaque allant au four, avec une grille posée par-dessus.

Enfournez à 180°C pendant 15 min. Au bout de 12 min, retirez la plaque du dessus puis laissez cuire encore 3 min afin d'obtenir une belle coloration.

Epluchez et coupez les champignons en fines lamelles, et faites-les revenir dans un peu de beurre avec 1 filet de jus de citron.

Détaillez le poulet en cubes et le faire revenir dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile.
Lorsqu'il est bien coloré, salez, poivrez, ajoutez l'oignon et les champignons, puis déglacez avec le vin blanc.
Laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Coupez les quenelles en rondelles.
Faites-les revenir dans une poêle avec une noix de beurre pendant 5 à 8 min.
Réservez sur un papier absorbant.

Réalisez la sauce poulette en délayant la maïzena dans un peu d'eau froide, puis ajoutez-la dans le bouillon de volaille.

Ajoutez la crème fraîche. *Recettes de Caline*

Porter à ébullition tout en remuant énergiquement avec un fouet.
Retirer du feu lorsque le mélange a épaissi.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'oeufs avec le jus de citron.

Mélangez les deux préparations hors du feu et rectifier l'assaisonnement.

Dressez le plat en ayant pris soin de maintenir au chaud les différentes préparations:

Disposez un feuilleté sur chaque assiette, déposez les différents ingrédients.

Napez de sauce.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!