Vol-au-vent poulet champignon lard

En voilà encore un plat que j'adore ! Et qui me rappelle quelques souvenirs... J'ai encore en mémoire une variante que préparait ma grand-mère, avec des olives et des quenelles nature. Un souvenir bien ancré dans ma petite tête, que je compte bien refaire un de ces jours ! Mais chaque chose en son temps : aujourd'hui, o...

Pour 4 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 25 min · Facile · France

Les ingrédients

2	Pâte feuilletée
2	Blanc de poulet
10	Champignon de Paris
2 tranches	lards
25 cl	Crème fraîche épaisse
25 cl	vin blanc
1	Échalote
1	jaune d'œuf

La marche à suivre

1. Commencez par tailler les tranches de lard en fins lardons. Émincez ensuite les champignons, ciselez l'échalote et découpez les blancs de poulet en petits dés. Personnellement, j'aime bien quand tout est coupé assez finement : on retrouve ainsi un peu de chaque ingrédient dans chaque bouchée. Et personne n'a besoin de sortir une loupe pour trouver le champignon perdu au milieu du poulet !
2. Dans une sauteuse, faites revenir les lardons à feu moyen, sans ajouter de matière grasse. Le lard va se charger de fournir tout ce qu'il faut, inutile de lui donner un coup de main ! Une fois qu'il a rendu son gras, ajoutez l'échalote ciselée et laissez-la revenir tranquillement. Elle doit devenir translucide et fondante, sans prendre de couleur. On cherche à développer les saveurs, pas à organiser un concours de bronzage dans la sauteuse.
3. Lorsque l'échalote est devenue translucide, ajoutez les petits dés de poulet. Faites revenir quelques minutes en mélangeant régulièrement. Ici, on ne cherche pas forcément à obtenir une viande bien dorée, mais plutôt à laisser le poulet s'imprégner des parfums du lard et de l'échalote. Tout ce petit monde commence à faire connaissance, et croyez-moi, la rencontre s'annonce prometteuse !
4. Ajoutez les champignons émincés et poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes en mélangeant régulièrement. Ils vont commencer à rendre leur eau et à se mêler aux autres ingrédients. La sauteuse commence à sentir sacrément bon, et il devient de plus en plus difficile de prétendre qu'on cuisine

5. Versez un bon trait de vin blanc dans la sauteuse pour déglacer. Avec une spatule en bois, grattez délicatement le fond afin de récupérer tous les sucs de cuisson du lard, du poulet et de l'échalote. C'est là que se cachent une bonne partie des saveurs : autant ne pas les laisser finir leur carrière collées au fond de la poêle ! Laissez mijoter quelques minutes, le temps que l'alcool s'évapore et que le vin blanc apporte sa petite touche d'acidité à la préparation.

6. Versez la crème fraîche dans la sauteuse, baissez le feu et laissez réduire doucement pendant quelques minutes. La sauce doit devenir crémeuse et enrober généreusement le poulet et les champignons. Remuez de temps en temps et ajustez l'assaisonnement si nécessaire, en gardant à l'esprit que le lard apporte déjà du sel. Pendant que la garniture termine tranquillement sa cuisson, on s'attaque à la partie un peu plus technique : les coques feuilletées. Pas de panique, on va essayer de faire monter la pâte sans faire monter la pression !
Durée : 20 min

7. Préchauffez le four à 200 °C si ce n'est pas déjà fait. Munissez-vous d'un emporte-pièce ou d'une tasse pour découper deux cercles identiques dans la pâte feuilletée bien froide. Procédez délicatement : évitez d'écraser les bords de la pâte, car cela pourrait gêner son développement à la cuisson. Laissez le premier cercle entier : il servira de base. Dans le second, découpez un cercle plus petit au centre afin de former un anneau. Superposez cet anneau sur la base, puis badigeonnez légèrement de jaune d'œuf la surface supérieure de l'anneau pour obtenir une jolie coloration dorée. Attention à ne pas laisser couler le jaune sur les côtés ! Ne jetez surtout pas le petit disque de pâte récupéré au centre : il pourra servir de chapeau pour refermer vos vol-au-vent. On ne gaspille rien, même les petits bouts ont droit à leur heure de gloire !
Durée : 10 min

8. Déposez les coques et leurs petits chapeaux sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis enfournez à 200 °C pendant environ 20 à 25 minutes. Surveillez la cuisson : la pâte doit bien gonfler et prendre une jolie couleur dorée. Résistez à la tentation d'ouvrir le four toutes les deux minutes pour vérifier si ça monte. La pâte feuilletée aime la chaleur constante, pas les visites guidées ! Si votre four chauffe de manière inégale, adaptez légèrement le temps de cuisson et fiez-vous surtout à l'aspect du feuilletage.
Durée : 25 min

9. Une fois les coques bien gonflées et dorées, sortez-les du four. Si nécessaire, retirez délicatement un peu de pâte au centre pour laisser suffisamment de place à la garniture. Remplissez généreusement chaque vol-au-vent avec votre préparation crémeuse au poulet, aux champignons et au lard, puis déposez le petit chapeau sur le dessus. Et quand je dis généreusement, ce n'est pas le moment de jouer les économes : on veut une vraie garniture, pas trois dés de poulet qui se sentent seuls dans une cathédrale de feuilletage ! Servez immédiatement, accompagné d'une salade verte ou de quelques feuilles d'endive et de noix pour apporter une touche de fraîcheur et un peu de croquant. Le contraste entre la pâte croustillante et la garniture fondante fait tout le charme de ce plat. Il ne reste plus qu'à passer à table et à se régaler. Et si quelqu'un vous demande pourquoi vous n'en avez préparé qu'un seul par personne, vous pourrez toujours répondre que vous n'aviez plus de pâte feuilletée. Même si, entre nous, vous auriez volontiers repris une deuxième tournée !

L'astuce

Le secret de beaux vol-au-vent bien gonflés, c’est Une pâte feuilletée pur beurre de bonne qualité, surtout bien froide au moment de la découpe. Sortez-la du réfrigérateur au dernier moment et manipulez-la le moins possible. Autre détail qui change tout : le jaune d’œuf ne doit surtout pas couler sur les côtés de la pâte. En collant les différentes couches de feuilletage, il risque de les empêcher de gonfler correctement. On badigeonne donc uniquement le dessus de l’anneau, avec un pinceau et un peu de délicatesse. Et si malgré toutes vos précautions, vos vol-au-vent décident de faire la grèv...