

Bouchées à la reine

INGRÉDIENTS

6 personnes

Spaetzle bio : 2 paquets
Blanc de poulet : 400 g
Quenelle de volaille au naturel : 250 g
Champignon de Paris : 200 g
Eau : 1 litre
Bouillon de volaille : 1
Beurre : 80 g
Farine : 80 g
Sel, Poivre
Croûtes individuelles en pâte feuilleté : 6

PRÉPARATION

1. Faire bouillir l'eau avec un bouillon de volaille.
2. Pendant ce temps, émincer le blanc de poulet et les quenelles de volaille en petits morceaux.
3. Faire fondre le beurre dans une grande casserole et lorsqu'il "mousse", verser la farine et travailler très rapidement jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Ajouter le bouillon en 2 ou 3 fois.
5. Penser toujours à remuer pour éviter les grumeaux.
6. Assaisonner et laisser mijoter quelques minutes.
7. Ajouter le blanc de poulet, les quenelles et les champignons.
8. Servir avec les délicieuses spaetzle bio cuits 2 à 3 minutes dans une poêle avec une noisette de beurre.

Céline Schnell
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !