swissmilk

Le vol-au-vent à la lucernoise

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

papier sulfurisé pour la plaque
papier de soie, boule remplie de petits morceaux de papier, pour la cuisson à blanc

croûte:
500-600 g de pâte feuilletée au beurre
1 blanc d'oeuf, battu
1 jaune d'oeuf, battu avec 1 cs de crème

farce:
50 g de raisins secs
2-3 cs de cognac ou de jus de pomme
500 g de veau (cuisse, par ex.), coupé en petits dés
beurre à rôtir ou crème à rôtir
sel, poivre

400 g de champignons de Paris, émincés
1 oignon, finement haché
beurre pour faire revenir
4-5 cs de farine
2 dl de vin blanc ou de jus de pomme
env. 6 dl de bouillon de viande
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
poivre du moulin
200 g de rôti de veau, haché
200 g de rôti de porc, haché

Préparation

1. Croûte: abaisser 1/3 de la pâte en rond. Découper à l'aide d'une assiette un rond de 22 cm de ø environ et le disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Poser la boule de papier de soie au centre. Badigeonner les bords de blanc d'oeuf. Abaisser le reste de la pâte en un rond de 30 cm de ø environ. A l'aide d'un couteau pointu, tracer un cercle d'env. 6 cm de ø au centre et faire un petit trou pour laisser passer l'air. Poser sur la boule de papier de soie. Bien appuyer sur les bords, couper pour égaliser. Badigeonner la pâte de jaune d'oeuf. Découper des décorations dans les restes de pâte, en garnir le couvercle et le vol-au-vent. Badigeonner le tout à nouveau de jaune d'oeuf et réserver 15 minutes au frais.

2. Cuire 30-40 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Une fois la cuisson terminée, dégager délicatement la rondelle de pâte entaillée et sortir la boule de papier.

3. Farce: macérer les raisins secs dans le cognac. Rissoler la viande dans le beurre ou la crème à rôtir, sortir de la cocotte, assaisonner. Faire revenir les champignons et l'oignon dans le beurre. Saupoudrer de farine, faire revenir. Déglacer avec le vin ou le jus de pomme et le bouillon. Ajouter les épices et les raisins secs et porter à ébullition tout en remuant. Former de petites boulettes de viande hachée avec les mains humides. Laisser reposer 5-10 minutes dans la sauce, rectifier l'assaisonnement. Ajouter la viande rissolée, chauffer brièvement.

4. Réchauffer la croûte 10-15 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 100 °C. Poser sur un plat creux. Farcir délicatement et poser le couvercle de pâte. Servir sans attendre.

Cuire la croûte 1 ou 2 jours à l'avance. Laisser sécher et réserver au frais.
Acheter la croûte chez un boulanger ou utiliser de petits vol-au-vent.
Remplacer les raisins secs par des herbes aromatiques finement hachées.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 932 kcal, 67g Protéines, 46g Lipides, 53g Glucides.