

Vol-au-vent aux morilles

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 grand emporte-pièce en forme de coeur (11 cm) et 1 petit (6,5 cm)
papier sulfurisé pour la plaque

vol-au-vent:

600 g de pâte feuilletée

1 jaune d'oeuf, battu avec 1 cs d'eau

farce:

200 g de morilles fraîches, coupées en 2 (facultatif), bien nettoyées

beurre à rôtir ou crème à rôtir

1 gousse d'ail, pressée

4 carottes, parées, coupées en julienne

½ poireau, paré, coupé en rondelles, blanchi

2 oignons frais, coupés en rondelles, blanchis

env. 3 dl de bouillon de légumes

2,5 dl de demi-crème pour sauces

sel

poivre du moulin

cerfeuil pour décorer



Préparation

Préparation: 40 minutes

Prêt en 40 minutes

1. Vol-au-vent: abaisser la pâte sur 3-4 mm d'épaisseur. Découper 16 coeurs à l'emporte-pièce. En déposer 4 (bases) sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, piquer à l'aide d'une fourchette.
2. À l'aide du petit emporte-pièce, découper le centre des 12 autres coeurs de façon à garder une bordure d'env. 2 cm. Disposer les petits coeurs (couvercles) sur le papier sulfurisé.
3. Badigeonner les 4 bases de jaune d'oeuf, couvrir d'un coeur découpé. Badigeonner à nouveau de jaune d'oeuf, couvrir de deux coeurs découpés. Badigeonner de jaune d'oeuf. Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Ressortir les couvercles après 15 min. Réserver les vol-au-vent au chaud dans le four éteint.
4. Farce: rôtir les morilles dans le beurre à rôtir. Ajouter l'ail et les légumes, étuver. Mouiller avec le bouillon, cuire à dente à couvert. Incorporer la crème, réduire jusqu'à consistance onctueuse, assaisonner.
5. Dresser les vol-au-vent sur des assiettes chaudes, garnir, décorer.

Remplacer les morilles fraîches par env. 20 g de morilles séchées. Réhydrater suivant les instructions sur l'emballage. Abaisser le reste de pâte, badigeonner de jaune d'oeuf, parsemer d'herbes et de sbrinz râpé et dorer au four. Servir comme amuse-bouche

Cuire les vol-au-vent 1-2 jours à l'avance, réserver dans un endroit sec et frais.

Pour gagner du temps, utiliser 2 abaisses de pâte feuilletée rectangulaires d'env. 340 g chacune, 42x26 cm.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 887 kcal; protéines: 12 g; lipides: 70 g; glucides: 55 g.