

VOL AU VENT "PIMPÉ" À LA MIJOTEUSE

6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS:

- 200 g, poitrine de poulet en lanières.
- Paquet de vol au vent (minimum 6)
- 1 canne sauce à la King (St-hubert)
 - 2 cannes crème de céleri
- 1 tasse de pomme de terre en dés
- 1 tasse de carottes en dés
- 2 tasses de champignons tranchés
- 1 tasse de poireaux tranchés en rondelles
- Dizaine d'asperges, extrémité dure enlevée.
- 1 cuillère à soupe de Bovril au poulet
 - 2 tasses de Vin blanc
 - Sel et poivre au goût
 - Persil séché.
 - 3/4 de tasse de Lait



MÉTHODE

1. Faire chauffer une grande poêle (température : moyenne élevée), ajouter une cuillère de beurre et faire dorer les lanières de poulet, sans faire cuire en totalité.

2. Une fois doré, ajouter pommes de terre, carottes, champignons et poireaux.

Faire cuire 5 à 8 minutes.

3. Déglacer avec le vin blanc les légumes et le poulet.

4. Laisser frémir 2 minutes et mettre le tout dans la mijoteuse.

5. Ajouter dans le récipient de la mijoteuse la sauce à king, la crème de céleri, le lait et le Bovril, mélanger le tout. Assaisonner au goût

6. Mettre le couvercle. Faire cuire à température élevée pendant 2h00. 15 à 20 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les asperges (cassez les directement au dessus de la mijoteuse en 3-4 sections)

7. Faire cuire les vol au vent, 5 minutes à 400F.

8. Monter le tout comme un vol au vent régulier, parsemez de persil séché et bon appétit!

LE GRAND TRUC !

Cette sauce se sert à merveille sur du riz pour faire "différent" d'un vol au vent classique ou encore vous pourriez l'utiliser comme mélange dans une croûte de pâté au poulet



Les Gourmand(e)s :
Comment se faciliter la vie en cuisine ?



confections.gourmandes



traiteurconfectionsgourmandes.com



Confections Gourmandes