



## JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT !



### COMMENT ON JOUE ? À CHAQUE BOUCHÉE SUFFIT SA REINE

#### 1 - Lisez la recette des Bouchées à la Reine (recette simplifiée) :

- Couper le poulet en petits dés et émincer les champignons.
- Ôter le chapeau des vols-au-vent. Préchauffer le four à 170°C (Thermostat 5-6)
- Dans une grande poêle, mettre une noix de beurre et faire dégorger les champignons émincés. Les réserver dans une assiette à part.
- Dans cette poêle, mettre une 2<sup>e</sup> noix de beurre, et faire revenir les dés de poulet, quelques minutes à peine et à feu moyen (sans les griller, ils doivent rester fondants).
- Mélanger la béchamel avec le tout et tenir au chaud
- Réchauffer les vols-au-vent au four pendant quelques minutes. Les remplir de la préparation et servir.



*Vous pouvez élaborer une variante de cette recette avec des crevettes, du saumon et des asperges c'est tout simplement délicieux !*

*Vous pouvez également rajouter des riz de veau et des morceaux de quenelles à la recette initiale pour plus de gourmandise !*



### LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1789, à l'époque de Louis XVI, juste avant la Révolution Française, les garnitures, les plats riches et raffinés sont de mise. Les huîtres, les écrevisses, les lentilles, le foie gras, le ris de veau ou encore les poulardes sont présentes sur les plus belles tables du château.

C'est dans ce contexte que se démocratisent les Bouchées à la reine. Créées à l'époque par l'épouse de Louis XV et s'inspirant des pâtisseries à base de pâte feuilletée sucrées, comme les puits d'amour, elle aurait cherché des mets aphrodisiaques et demandé à en créer une version salée pour retrouver les faveurs de son mari.



## 2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 6 personnes

INGRÉDIENTS	CHAMPIGNONS DE PARIS	VOL-AU-VENT	FILET DE POULET	BEURRE	BÉCHAMEL
POUR 2 PERSONNES	125 g	2	1/2 filet	8 g	15 cl
POUR 6 PERSONNES					

Solutions : 375 g de Champignons de Paris, 6 Vol-au-vent, 1 filet et demi, 24 g de beurre, 45 cl de béchamel