



Ingrédients

- 200g de Gruyère AOP râpé maison
- 2 blancs de volaille (ou le reste d ' un poulet rôti)
- 100g de champignons de Paris
- 4 bouchées à vol-au-vent
- 50g de beurre + 20g
- 50g de farine
- 500g de lait
- 1 jaune d ' œuf
- 20g de crème fraîche
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Noix de muscade
- sel
- poivre du moulin
- persil plat



Préparation

Dans une casserole, mettre le beurre à fondre, ajouter la farine en une seule fois puis mélanger vivement à l' aide d' une cuillère en bois ou d' une maryse jusqu' à obtenir une grosse boule

Verser le lait froid en une fois et porter à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que la sauce épaississe

Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade

Ajouter le jaune d' œuf

Tout en remuant constamment, incorporer la crème fraîche puis le Gruyère AOP râpé

Préchauffer le four à 200°C

Couper les blancs de poulet (ou le reste de poulet) en petits morceaux

Passer rapidement les champignons sous l' eau fraîche et les couper en quatre

Dans une sauteuse, faire cuire le poulet dans 20g de beurre et rajouter les champignons, laisser cuire le tout à feu doux, saler et poivrer

débarrasser le sauté de poulet-champignons dans la sauce, ajouter le jus de citron et mélanger délicatement

Réserver la garniture à température ambiante

Faire chauffer une dizaine de minutes les bouchées dans le four (attention à ne pas les faire brûler) et les remplir de la garniture

Parsemer de quelques feuilles de persil plat et servir sans attendre dans des assiettes chaudes

Trucs & Astuces :

Pour une version 100% végétale, vous pouvez remplacer le poulet par un mélange de légumes de saison