Vol-au-vent revisité au Poulet

Les ingrédients

- 1 Pâte Feuilletée HERTA
- 12 tranches de Poulet HERTA
- 1 bouillon de poulet
- 1 œuf
- 500g de champignons
- 400ml de lait
- 4 à 5 cs de farine
- Beurre, Sésame, noix de muscade, jus de ½ citron

Préparation:

- Découpez de longs rectangles dans la pâte feuilletée HERTA et disposez-les sur du papier cuisson. Battez l'œuf et enduisez les morceaux de pâte, parsemez de graines de sésame et enfournez pendant 20 minutes.
- Découpez les champignons en lamelles, et faites-les revenir dans du beurre dans une casserole.
- Versez un trait de lait sur la farine dans un bol puis remuez. Nappez les champignons de ce mélange. Ajoutez le bouillon avec la 150ml d'eau, et le reste du lait. Portez à ébullition et laissez épaissir. Salez, poivrez, ajoutez le jus de citron et la noix de muscade.
- Découpez les filets de Poulet HERTA. Ajoutez-les au mélange et réduisez le feu. Laissez suer le tout sous le couvercle pendant 6 à 10 minutes
- Servez le vol-au-vent avec le biscuit feuilleté.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat au four**

Personnes: **2**