

LA RECETTE DES BOUCHEES A LA REINE DE MAMAN

Durée de préparation 20 à 30 minutes

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

400 g de blanc de poulet
250 g de quenelle de volaille au naturel
200 g de champignon de paris
1 litre d'eau
1 bouillon de volaille
80 g de beurre
80 g de farine
sel, poivre
6 croûtes individuelles en pâte feuilleté
2 paquet de spaetzle bio Traiteur Schneider

LA RECETTE :

Fais bouillir l'eau avec un bouillon de volaille afin de réaliser un bouillon.
Pendant ce temps, émince le blanc de poulet et les quenelles de volaille en petits morceaux.
Fais ensuite fondre le beurre dans une grande casserole et lorsqu'il "mousse", verse la farine.
Travaille ensuite très rapidement, et lorsque l'ensemble est homogène, ajoute le bouillon en 2 ou 3 fois. Pense toujours à remuer pour éviter les grumeaux.
Sale, poivre à ta convenance et laisse mijoter quelques minutes.
Ajoute ensuite le blanc de poulet, les quenelles et les champignons.
Il ne te reste plus qu'à servir avec les délicieuses spaetzle bio que tu auras fait revenir 2-3 minutes dans une poêle avec une noisette de beurre.

ACCORD METS ET VINS :

Un **plat goûteux et crémeux** que je te conseille d'accompagner d'un **vin blanc sec**, comme un pinot blanc ou gris.



© Une Fille En Alsace