



Bouchée à la reine

Le plaisir de vous offrir un grand classique en version vision-plaisir.

Les ingrédients pour la recette des bouchées à la reine :

- [300 g de pâte feuilletée](#)
- [200 g de blancs de volaille](#)
- 1/2 litre de lait demi-écrémé
- 50 g de beurre doux
- 50 g de farine
- 200 g de champignons de paris frais
- Sel fin et poivre du moulin
- Noix de muscade

Pour 6 personnes

La réalisation de la recette :

Étaler votre **pâte feuilletée** sur 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 8 cm de diamètre. Tailler 6 disques puis les disposer sur une plaque de cuisson. **Piquer vos disques** avec une fourchette. **Voir les photos** pour plus de détail. **Tailler 6 autres disques de 8 cm de diamètre**. Tailler le centre de ces 6 derniers disques avec un emporte-pièce de 4,5 cm de diamètre, vous obtenez des couronnes. Voir des photos ou vidéo pour obtenir des **informations supplémentaires**. Dorer à l'eau les 6 premiers disques et déposer dessus sur chacun les **6 couronnes de pâte feuilletée**. Quant aux disques de 4,5 cm de diamètre, ils serviront de chapeau en fin de préparation pour les bouchées à la reine. Mettre vos bouchées dans le réfrigérateur pendant **20 minutes à 1 heure**. Pendant ce temps, couper en petits dés vos blancs de volaille et les réserver au réfrigérateur. **Laver et émincer vos champignons de Paris**. Dans une casserole, verser le lait. Assaisonner le lait de sel fin, poivre moulu et de noix de muscade. Ajouter les dés de blancs de volaille puis porter à ébullition. Une fois à ébullition, égoutter **les dés de blancs de volaille** à l'aide d'une écumoire. Les réserver au frais. Dans la casserole où vous avez cuit les blancs de volaille, ajouter les champignons de Paris émincés au bouillon de volaille. Cuire pendant environ 10 minutes sur un feu doux. **Toujours à l'aide de votre écumoire**, égoutter vos champignons cuits. Les réserver dans un récipient. Dans une autre casserole, ajouter le beurre et le faire fondre doucement. **Ajouter au beurre fondu la farine et cuire doucement** sur le feu en remuant au fouet pendant 1 minute. **Votre roux est prêt**. Verser dans votre roux le bouillon de cuisson des blancs de volaille. Remettre la casserole sur le feu et cuire pendant 5 à 8 minutes jusqu'à obtenir une béchamel épaisse. Attention, il faut toujours remuer sans cesse votre béchamel à l'aide d'un fouet. Après avoir obtenu une **béchamel de bonne consistance**, retirer du feu et vérifier l'assaisonnement. Ajouter les dés de blancs de volaille et les champignons de Paris cuits, toujours hors du feu. Mélanger à la spatule et vérifier à nouveau l'assaisonnement. Laisser tiédir votre préparation de bouchée à la reine.

Allumer votre four à 180 °C et mettre à cuire les bouchées à la reine avec les chapeaux de bouchées dans le four chaud. **Pour éviter de trop faire monter** la pâte feuilletée des bouchées à la reine, mettre des plots sur chaque coin de votre plaque de cuisson et y déposer une grille à pâtisserie à l'envers. Cela va permettre de limiter la pousse de la pâte feuilletée. La hauteur des plots doit être comprises entre **4 à 6 cm**. Laisser refroidir vos bouchées à la reine une fois cuites.

Pour le dressage :

Allumer à nouveau votre four à 160 °C. Prendre votre appareil à bouchée à la reine et à l'aide d'une cuillère à soupe, remplir vos bouchées jusqu'au bord avec la garniture. **Déposer le chapeau sur chaque bouchée et les déposer dans un plat allant au four.** Les mettre dans votre four pendant **15 minutes** et servir sans attendre. Vous pouvez congeler vos bouchées à la reine mais il est préférable de les garnir avec l'appareil refroidi complètement. Ensuite les disposer sur une plaque pour les congeler. J'utilise des boîtes en aluminium pour le stockage de mes bouchées à la reine au congélateur. Pour une utilisation congelée des bouchées à la reine, il est préférable de les réchauffer sans les décongeler dans un four **chaud à 160 °C pendant 25 minutes.**

Vision
Plaisir