



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Le chef

Cédric Callenaere

Recette

Le Vol-au-vent des Armes de Bruxelles



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Personnes

- pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la cuisson du poulet

- 1 poularde
- 1 poireau
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 branches de céleri vert
- 1 botte de persil
- thym, laurier, sel, poivre

Pour la cuisson des champignons

- 500 gr de champignons de Paris moyens
- 1 citron
- poivre du moulin

Pour la sauce

- 100 gr de beurre
- 150 gr de farine
- 2 dl de crème fraîche 40%
- sel, poivre muscade

Pour les ris de veau

- 500 gr de ris de veau dégorgé

Pour la garniture

- 4 coques feuilletées (dits des « vidés »)
- sauce hollandaise

Préparation

Préparation de la poularde

Prendre une casserole assez grande, remplir d'eau froide. Nettoyer tous les légumes aromatiques et couper en gros morceaux. Jeter les morceaux dans la casserole d'eau froide avec sel poivre thym et laurier. Amener à ébullition, laisser tirer (bouillir à petit feu) pendant 20 minutes.

Ce procédé s'appelle l'extraction, cela consiste à extraire tout le goût des lé-



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

gumes afin de le donner au bouillon.

Après 20 minutes de cuisson, passer le bouillon au chinois, afin de le garder clair et propre. Amener à ébullition, et plonger la poularde. S'assurer que la poularde est entièrement recouverte de bouillon, si nécessaire ajouter de l'eau. Faire cuire la poularde à petite ébullition pendant 50 minutes.

Pour vérifier si la cuisson est complète, sortir la poularde, détacher une cuisse et regarder dans l'articulation du genou, si elle est bien blanche, la poularde est cuite.

Sortir la poularde du bouillon et laisser refroidir pour l'éplucher, surtout bien conserver le bouillon de cuisson.

Préparation de la sauce

Prévoir, plus ou moins deux litres et demi, de sauce.

Faire réduire le bouillon de cuisson, amener à ébullition et laisser bouillir, l'eau s'évapore et les goûts se concentrent. Réduire le bouillon jusqu'à avoir deux à trois litres.

Dans une autre casserole, faire fondre le beurre, doucement sans le colorer.

Lorsque le beurre est fondu, verser la farine et bien mélanger au fouet afin d'obtenir un roux.

Faire cuire doucement pendant cinq minutes pour enlever le goût de farine.

Filter le bouillon de volaille et verser petit à petit sur le roux en fouettant énergiquement. Bien fouetter pour éviter les grumeaux et aérer la sauce (donner du moelleux).

A vous de juger pour la consistance de la sauce, lorsque la sauce est assez liée, faire bouillir à petit feu pendant 10 minutes pour la faire dépouiller (écumer les impuretés qui vont former de l'écume à la surface).

Préparation des ris de veau (la veille)

Bien rincer les ris de veau dégorgés, couvrir d'eau froide dans une casserole, saler et amener à ébullition. Faire bouillir durant cinq minutes ; ensuite rafraîchir et enlever les peaux dures et la graisse. Mettre sous presse une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, couper de gros dés de trois centimètres de côté, fariner et cuire dans un beurre moussieux, colorer doucement et réserver.

Préparation des champignons

Couper le pied des champignons et ensuite les couper en quatre. Les mettre en casserole sur deux centimètres d'eau froide, le jus d'un citron jaune et un peu de



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

poivre du moulin. Mettre un couvercle et sur un feu très vif amener à ébullition pendant une à deux minutes, c'est la cuisson des champignons « à blanc ». Bien garder le jus pour rajouter à la sauce du vol-au-vent.

Préparation du vol-au-vent

Commencer par décortiquer la volaille en faisant bien attention d'enlever les tendons et morceaux de cartilage. Faire des gros ou petits morceaux, c'est à votre convenance. Prendre une casserole assez grande pour accueillir toute la préparation, la sauce, la volaille décortiquée, les ris de veau, les champignons. Réchauffer doucement en mélangeant, faire bouillir un instant et terminer avec la crème. Goûter puis ajuster l'assaisonnement (sel, poivre, muscade).

Pendant ce temps, passer les vidés au four (180°C) pendant deux minutes, ils seront bien meilleurs.

Dresser les vidés au milieu de l'assiette, verser le vol-au-vent à la louche, terminer avec une louche de sauce hollandaise et déguster avec des frites ou du riz blanc.

Astuce du chef

Pour donner de la fraîcheur au plat, pressez un demi-citron sur votre vol-au-vent avant de le déguster. Vous pouvez aussi ajouter des mini boulettes de viande de veau cuites dans le bouillon, ou des queues d'écrevisses décortiquées ou même - comble du luxe - une queue de homard coupée et terminer avec des crevettes grises.