Croquettes au vol-au-vent

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour le vol-au-vent :

2 cuisses de poulet
3 brins de thym
1 feuille de laurier
250 grammes de champignons (en rondelles)
2 cuillères à soupe de beurre (+ 1)
2 cuillères à soupe de farine
1 décilitre de crème
1⁄2 citron (jus)
1 feuille de gélatine (trempée dans de l’eau froide)
3 brins de ciboulette (finement haché)
sel et poivre

Pour les croquettes :

4 cuillères à soupe de farine
2 œufs (battus)
200 grammes de panko (ou de chapelure)
huile de friture

Pour la garniture :

3 feuilles de laitue pommée
1 citron
d'aneth

Méthode de préparation

Vol-au-vent :

1. **Placez les cuisses de poulet dans une cocotte et assaisonnez-les de sel, poivre, thym et feuille de laurier. Recouvrez tous les ingrédients d'eau froide. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 1 heure. Écumez de temps en temps les impuretés qui remontent à la surface. Sortez les cuisses de poulet du bouillon et laissez-les refroidir sur une planche à découper. Filtrez le bouillon dans un récipient. Réservez 2,5 dl du bouillon. Désossez les cuisses de poulet et réservez la chair.**

2. **Faites sauter les champignons des bois dans le supplément de beurre.**

3. **Laissez fondre le beurre dans un poêlon et ajoutez la farine. Mélangez bien. Ajoutez un peu de bouillon et continuez à remuer. Peu à peu, ajoutez le reste des 2,5 dl de bouillon. Versez la crème et remuez jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée. Ajoutez le jus de citron, le poulet et les champignons. Salez et poivrez bien. Essorez la feuille de gélatine et intégrez-la au mélange avec le persil. Mélangez bien. Laissez refroidir ce mélange au réfrigérateur.**

Croquettes :

4. **Préparez 3 bols : un avec la farine, un avec les œufs battus et un avec le panko.**

5. **Prélevez de généreuses cuillères à soupe de vol-au-vent et pétrissez-les pour former de petites bûches. Passez-les successivement dans la farine, les œufs et le panko. Confectionnez 12 croquettes. Laissez-les se figer au réfrigérateur. Plongez-les pendant ± 3 minutes dans une huile à 170 °C.**

Finition :

6. **Servez 2 croquettes par personne avec de la laitue, une tranche de citron et de l'aneth.**