Elvea, L'Italie chez vous

Vol-au-vent italien avec frites de polenta

Ingrédients pour Personnes

200 g de	polenta
500 ml de	bouillon de volaille
1 brin de	romarin
2 cuillères à soupe de	parmesan râpé
1 noix de	beurre
250 g de	champignons
250 g de	haché de veau
3 cuillères à soupe de	beurre
4 cuillères à soupe de	farine
1 cuillère à soupe de	ELVEA concentré de tomates
300 ml de	ELVEA Passata Nature
1 filet de	madeira
1 gousse d'	ail
1 brin de	romarin, haché
350 g de	poulet cuit, en morceaux
150 ml de	crème
	beurre
	huile d'olive
	poivre de cayenne
	poudre de poivron
	poivre
	sel
	beurre
	huile d'olive

Préparation

Faites bouillir le bouillon de poulet et un brin de romarin et ajoutez la polenta en remuant. Ajouter le beurre et le parmesan. Mélangez bien. Prenez un grand plat et couvrez-le d'une couche de papier sulfurisé. Maintenant, répartissez la polenta de manière égale sur le plat et mettez au réfrigérateur pendant une heure.

En attendant, faites le vol-au-vent. Coupez les champignons en quatre et faites-les frire dans une noix de beurre dans une grande marmite. Assaisonner avec du sel et du poivre. Sortez les champignons de la marmite et mettez-les de côté.

Roulez des boulettes de viande de veau hachée et faites un roux. Faites fondre trois cuillères à soupe de beurre dans la marmite des champignons, ajoutez quatre cuillères à soupe de farine et faites frire brièvement. Ajoutez ensuite le concentré de tomate, le madère et la passata. Assaisonnez selon votre goût avec une gousse d'ail, du poivre de Cayenne, du sel, de la poudre de poivron et du romarin frais haché. Enfin, ajoutez le bouillon de poulet à la sauce.

Portez la sauce à ébullition et faites-y cuire les boulettes de viande.

Sortez la polenta amidonnée du réfrigérateur et coupez-la en frites. Roulez les frites dans un bol de polenta sèche et faites-les frire dans un filet d'huile d'olive dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Finissez maintenant le vol-au-vent en ajoutant les champignons, les morceaux de poulet et un peu de crème. Saler et poivrer selon le goût.

Servir :

Servez le vol-au-vent italien avec les frites de polenta. Garnir avec du basilic frais.

Info recette: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'