

Bouchées à la reine forestières



Ingrédients

Beurre	0.050
Farine	0.050
Lait entier	0.400
Crème UHT	0.050
Vin blanc	0.050
Sel	QS
Poivre	QS
Noix de muscade	QS

Crème Béchamel

Procédé :

Faire réhydrater les trompettes de la mort dans de l'eau froide.
Nettoyer les champignons blancs et les trompettes.
Faire revenir dans un peu de beurre les deux sortes de champignons.
Réserver.

Cuire les blancs de poulet au four à vapeur pour qu'ils restent moelleux.
Réserver.

Faire un roux avec le beurre et la farine.
Incorporer petit à petit en fouettant, le lait, la crème puis le vin blanc.
Rectifier l'assaisonnement.

Procédé de Bouchées à la reine :

Abaisser 600g de feuilletage à 3 mm en un carré de 37 cm de côté.
Détailer 16 disques de 9 cm de diamètre.
Evider 8 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm pour former des anneaux.
Humidifier les disques pleins.
Déposer les anneaux dessus et souder.
Laisser détendre au réfrigérateur.

Plaquer.
Faire cuire au four ventilé à 175°C, environ 25 minutes.
Laisser refroidir sur grille.
Retirer délicatement la croute du centre et réserver.

Couper en petits morceaux le blanc de poulet, ajouter les champignons et la béchamel.
Garnir les bouchées en enfonçant sans casser la croute. Garnir généreusement.
Déposer le chapeau au-dessus.



Feuilletage Inversé

Recettes

Farine T65	0.750
Sel	0.020
Eau	0.375
Beurre	0.100

Beurre	0.650
Farine T65	0.250

Quantités

Progression

Feuilletage inversé :

Détrempe : mélanger 1 minute sans pétrir, la farine, le sel, l'eau et le beurre ramolli.

Faire un carré de 20 cm de côté.

Beurrage : Mélanger au batteur la farine et le beurre froid coupé en petits carrés.

Faire un carré de 20 cm de côté.

Mettre le beurre manié et la détrempe au réfrigérateur 30 minutes.

Abaissier la détrempe en un rectangle de 20 x 40 cm.

Abaissier le beurre manié en un rectangle de 20 x 60 cm.

Poser bord à bord la détrempe sur le beurre manié.

Rabattre la partie libre de beurre manié sur la détrempe.

Plier de nouveau.

Faire pivoter le pâton d'un quart de tour.

Abaissier et donner un tour double.

Laisser reposer 5 minutes au congélateur puis 20 minutes au réfrigérateur.

Abaissier et donner un tour double.

Laisser reposer 5 minutes au congélateur puis 20 minutes au réfrigérateur.

Abaissier et donner un tour simple, 30 minutes avant l'emploi.

