**Vol-au-vent veau-poulet**

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 4 blancs de poulet
- 400 g d'épaule de veau
- 150 g de champignons de Paris
- 1 blanc de poireau
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 75 cl d'eau
- 2 bouillons cube
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 15 cl de vin blanc
- sel, poivre
- persil
- noix de muscade
- 1 feuille de laurier
- 2 clous de girofle
- 2 baies de genièvre
- 1 boîte de quenelles de veau
- 6 croûtes de vol-au-vent

Recette :

Préparez le bouillon : Faites chauffer l'eau avec les deux cubes de bouillon, la feuille de laurier et une carotte coupée en rondelles. Faites- y pocher les blancs de poulet entiers et le veau pendant 10 mn. Sortez-les du bouillon et coupez la viande en gros cubes. Réservez le bouillon.

Faites fondre le beurre à petit feu dans une cocotte. Lorsqu'il est fondu, ajoutez la carotte coupée en cubes et les échalotes, les champignons et le poireau émincés. Remuez et laissez cuire quelques minutes.

Saupoudrez le tout de farine et remuez doucement pendant 2 mn. Ajoutez le vin blanc, puis prélevez 4 louches du bouillon.

Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade, les clous de girofle et les baies de genièvre. Ajoutez une louche de bouillon si la sauce est trop épaisse.

Laissez mijoter pendant 1h30 à feu doux en remuant de temps en temps. 10 mn avant la fin de cuisson, ajoutez les quenelles de veau dans la cocotte, et le persil haché.

Réchauffez les croûtes de vol-au-vent au four pendant quelques minutes, au moment de servir. Garnissez les bouchées de la préparation et servez bien chaud. Servez avec du riz ou bien des spätzles.

***http://www.evacuisine.fr/***