



<http://hirtzbach.free.fr>

## Bouchées à la reine (Bàschtetla)

*Pour 6 personnes – préparation : 30 mn – cuisson : 1 heure*

Bouchées à la reine : 12 (à acheter chez votre boulanger)

Poule de ferme : 1

Beurre : 150 g

Vin blanc d'Alsace : 1/4 de litre

Carottes : 2 - Poireau : 1

Oignon piqué de clous de girofle : 1

Crème fraîche : 20 cl

Farine : 150 g

Champignons : 200 g

Citron : 1 jus

Bouquet garni : 1

Sel, poivre, noix de muscade

Dans une marmite, faites cuire la poule bien nettoyée avec les carottes, le poireau, l'oignon, le bouquet garni et 2 litres d'eau salée, 1 heure.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons, lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau salée avec un jus de citron. Gardez-les en attente.

Après la cuisson, retirez la peau de la poule et désossez-la. Coupez la viande en petits morceaux.

Préparez un roux blanc avec le beurre et la farine, faites cuire à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois ou un fouet, mouillez avec le bouillon de la cuisson et le vin blanc. Laissez mijoter 10 minutes.

Crémez la sauce, ajoutez-y les champignons égouttés et les morceaux de volaille. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire ; garnissez les bouchées, préalablement chauffées au four.

Gardez-les au chaud jusqu'au moment de servir.

*Le reste de bouillon et les légumes cuits seront mixés pour une soupe, par exemple.*