VOL-AU-VENT GIGANTE ALLA BRETONE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fesa di vitello in un pezzo solo,
- 200 g di petti di pollo,
- 40 g di burro,
- sale,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- due cucchiai di farina,
- un quarto di brodo di dadi,
- 250 g di panna (del tipo per cucinare),
- una scatola di champignons,
- un grosso vol-au-vent (comperato dal pasticcere oppure preparato secondo la ricetta già illustrata.

Tagliate la fesa e i petti di pollo a dadi. Ponete al fuoco un tegame con una grossa noce di burro, fa tela dorare e mettetevi a rosolare la carne. Quando avrà preso colore, salatela, spruzzatela con il vino e fatela cuocere lentamente per 15 minuti. Nel frattempo, preparate la besciamella: mettete in un'altra casseruola 30 g di burro, fatelo sciogliere (ma non colorire), unitevi la farina, mescolando rapidamente per evitare i grumi; appena il burro e la farina cominceranno a imbiondirsi, diluiteli con il brodo bollente e subito dopo con la panna. Mescolate sempre con cura, salate e fate cuocere fino a che la salsa comincerà ad addensarsi. A questo punto, versate la besciamella sopra la carne, mescolando bene per far amalgamare gli ingredienti tra loro. Unite infine i funghetti interi sgocciolati, lasciate che si scaldino un momento, poi versate tutto nel vol-au-vent, precedentemente riscaldato in forno.