VOL-AU-VENT AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- otto vol-au-vents (anche acquistati già pronti),
- 40 g di funghi secchi,
- mezzo polletto,
- una costola di sedano,
- una carotina,
- una cipolla,
- sale,
- 70 g di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- un cucchiaio di farina,
- pepe,
- 100 g di Emmental.

Preparate i vol-au-vents con la pasta sfoglia, seguendo le indicazioni precedenti, oppure fate scongelare a temperatura ambiente quella surgelata (potete addirittura acquistare i vol-au-vents già pronti, che troverete dal panettiere o dal pasticciere; in tal caso sia la difficoltà dell'esecuzione sia i tempi di preparazione saranno notevolmente ridotti).
Mettete i funghi secchi a rinvenire in acqua tiepida.
Pulite, fiammeggiate e lavate il pollo; mettetelo a lessare, in una casseruola, con un litro e mezzo di acqua bollente, la costola di sedano, la carotina, la cipolla e una manciata di sale.
Quando il pollo sarà cotto scolatelo, privatelo della pelle, disossatelo e riducete la polpa a dadini.
Fate fondere 25 g di burro in un tegame, quindi ponetevi a rosolare i funghi, precedentemente strizzati e tritati grossolanamente: spolverizzate con una presa di sale e irrorate col vino bianco, lasciando stufare per 15 minuti circa.
Ora preparate una salsa: fate sciogliere 25 g di burro in una casseruolina, stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per eliminare possibili grumi, diluite con un quarto di brodo filtrato, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere, senza mai smettere di rimestare per circa 10 minuti.
Togliete dal fuoco e incorporate alla salsa l'Emmental grattugiato, i funghi col loro intingolo e il pollo.
Rimestate accuratamente il composto e distribuitelo nei vol-au-vents, che sistemerete sulla piastra del forno leggermente unta di burro.
Cuocete in forno a 200 gradi per 10 minuti e servite caldo.