



Louna "so cook" de tout !!



Brioche poulet – champignons et sauce aux miel



Ingrédients :

Pour les brioche une dizaine de petite brioche (j'en ai fait 4 pour la recette salée et le reste perlé de sucre pour le goûter) :

- 300 gr de farine
- 10 gr de levure de boulanger déshydratée
- 1 grosse pincée de sel
- 5 cl de lait
- 50 gr de sucre
- 4 oeufs
- 150 gr de beurre ramolli

Pour les remplir :

- 2 escalopes de poulet ou de dinde assez épaisse
- 250 gr de champignons de paris frais
- 1 cube de bouillon de légume
- 1/2 litre d'eau chaude
- 1 bonne cuillère à soupe de miel
- un peu de sauceline ou maïzena
- du sel et du poivre

Préparation :

Préparer les brioche :

Délayer la levure dans un peu de lait tiède

Dans un saladier mettre la farine, le sucre

Faire un puit ajouter le sel, 3 oeufs, le reste du lait, le beurre et la levure diluée

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène qui ne colle plus



Louna "so cook" de tout !!



Couvrir et mettre à lever 1 h

Pétrir de nouveau puis façonner des petites boules

Moi j'ai utilisé de ramequins en alu pour la cuisson et la congélation je les ai rempli au 2/3

Couvrir et laisser lever de nouveau 1 h

Préchauffer votre four à 180° (th5)

Badigeonner d'un jaune d'oeuf battu

Enfourner pendant 25 min jusqu'à coloration.

Préparer la farce :

Couper en petit dés vos escalopes

Nettoyer et couper vos champignons en lamelle

Dans une grande casserole ou une poêle faire cuire vos champignons avec une bonne noix de beurre salé et poivré légèrement

Une fois cuit les réserver

Faire revenir vos dés d'escalopes dans la même casserole

Dans une autre casserole faire chauffer votre eau et le cube de bouillon de légume et laisser réduire

Ajouter la sauceline ou la maïzena pour faire épaissir la sauce

Ajouter le miel et laisser chauffer environ 5 min

Dans la grande casserole remettre vos champignons et vos dés d'escalopes

Verser la sauce et laisser chauffer 5 à 10 min

Saler et poivrer le tout

Monter les brioches :

Couper le haut de la brioche, à l'aide d'une cuillère les vider un peu

Remplir de farce

Remettre le chapeau et passer au four 10min pour faire chauffer le tout !