Vol-au-vent au veau sauce forestière

6 personnes

40 minutes

60 minutes

- 1 kg de blanquette de veau
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 15 olives vertes
- 1 CS de farine
- 6 vol-au-vent
- 14 cl de vin blanc
- 250 gr de champignons de Paris
- 2 feuilles de laurier
- Thym
- Huile
- Sel, poivre

Dégraissez et coupez les morceaux de blanquette de veau en petit dés. Dans une sauteuse, faites chauffer de l'huile et incorporez les dés de blanquette. Lorsque la viande est bien caramélisée, ajoutez l'oignon émincé et les champignons égouttés. Remuez l'ensemble et laissez cuire sur feu vif quelques minutes.

Saupoudrez la viande de farine et remuez vivement. Incorporez le vin blanc et couvrez d'eau.

Mettez l'ail écrasé ajoutez les herbes et assaisonnez. Laissez cuire à feu doux environ 45 minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez les olives coupées en morceaux 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Préchauffez votre four à 180°C puis enfournez les vol-au-vent 15 minutes. Garnissez les vol-au-vent de cette préparation et servez le tout accompagné de riz blanc