

Vol-au-vent en pâte feuilletée HUG «éveil du printemps»

Un plat principal exclusif HUG – spécialement créé par le grand chef Oskar Marti, du restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour 4 personnes avec des vol-au-vent standard HUG de 7,5 cm

Ingrédients

4	vol-au-vent standard
300 g	d'épinards en branches blanchis
30 g	de beurre
6	feuilles d'ail des ours coupées en lamelles
	Sel, poivre, noix de muscade
4	œufs frais
	Eau légèrement salée et vinaigrée
2 dl	de sauce Mornay
8 g	de beurre
10 g	de farine
1,5 dl	de lait
0,5 dl	de crème
50 g	de fromage râpé
8 x 50 g	de jambon de pays
8	feuilles d'ail des ours
	Décoration: cerfeuil et pâquerettes



Préparation:

Chauffer brièvement au four les vol-au-vent en pâte feuilletée. Faire réduire les épinards en branches dans du beurre et ajouter les lamelles d'ail des ours, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Pocher les œufs séparément dans l'eau salée et vinaigrée pendant 4 minutes.

Répartir les épinards dans les vol-au-vent en pâte feuilletée. Faire griller rapidement le jambon de pays, le disposer, placer l'œuf sur les épinards et napper de sauce Mornay, éventuellement repasser au four brièvement.

Décorer de feuilles d'ail des ours, de cerfeuil et de pâquerettes.

Sauce Mornay:

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et tourner, puis verser le lait froid et la crème. Tourner jusqu'à épaississement pendant env. 10 minutes. Avant de servir, ajouter le fromage râpé.