



# VOL-AU-VENT MIT HUHN



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

<b>500 g</b>	
<b>400 g</b>	Champignons, coupé en quartiers
<b>120 g</b>	Beurre
<b>200 g</b>	Schalotte(n), finement hachées
<b>250 ml</b>	Vin blanc
<b>500 g</b>	Filet de blanc de poulet, coupé en petits dés
<b>200 g</b>	Oignon(s) de printemps, coupé fin
<b>300 g</b>	Petits pois
	Sel
	Poivre blanc
<b>24 Stück</b>	Blätterteigpastetchen
	Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

## PRÉPARATION

1. Champignons in Butter andünsten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.
2. Schalotten beimengen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Hühnerfleisch dazugeben und garen lassen.
4. Frühlingszwiebel und Erbsen beimengen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hühnerragout in warme Blätterteigpastetchen füllen, mit frischen Kräutern garniert servieren.