



VOL-AU-VENT MIT HUHN



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- N'épaissit pas
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Champignons, coupé en quartiers
60 g	Beurre
100 g	Échalote(s), finement hachées
125 ml	Vin blanc
250 g	Filet de blanc de poulet, coupé en petits dés
100 g	Oignon(s) de printemps, coupé fin
150 g	Petits pois
	Sel
	Poivre blanc
12 pièce(s)	Vol-au-vent
	Fines herbes, pour garnir

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.