



# VOL-AU-VENT MIT GARNELEN



## 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

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>100 g</b>	Shiitake, coupé en petits dés
<b>60 g</b>	Beurre
<b>100 g</b>	Échalote(s), finement hachées
<b>125 ml</b>	Vin blanc
<b>1 filet</b>	Pernod [anissette]
<b>250 g</b>	Crevettes, coupé
<b>20 ml</b>	Huile d'olive
	Sel
	Poivre blanc
	Poivre de Cayenne
<b>10 ml</b>	Jus d'un citron
<b>6 g</b>	Feuilles de coriandre, coupé en julienne
<b>12 pièce(s)</b>	Vol-au-vent

## PRÉPARATION

1. Shiitakepilze in Butter andünsten.
2. Schalotten beimengen und andünsten, mit etwas Weißwein und Pernod ablöschen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Garnelen in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Mit übrigem Weißwein ablöschen und zur Sauce geben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, Koriander dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.