



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

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