



# VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- N'épaissit pas
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>250 g</b>       | QimiQ Sauce Base                         |
| <b>40 g</b>        | Échalote(s), finement hachées            |
| <b>50 g</b>        | Aubergine, coupé en petits dés           |
| <b>50 g</b>        | Courgette(s), coupé en petits dés        |
| <b>40 g</b>        | Carottes, coupé en petits dés            |
| <b>40 g</b>        | Carotte(s) jaune(s), coupé en petits dés |
| <b>50 g</b>        | Poivrons, tricolore, coupé en petits dés |
| <b>50 g</b>        | Beurre                                   |
| <b>125 ml</b>      | Fond de poulet                           |
|                    | Sel et poivre                            |
| <b>8 g</b>         | Persil, haché                            |
| <b>12 pièce(s)</b> | Vol-au-vent                              |

## PRÉPARATION

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnersuppe aufgießen und weichkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.