



VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

40 g	Échalote(s), finement hachées
50 g	Aubergine, coupé en petits dés
50 g	Courgette(s), coupé en petits dés
40 g	Carottes, coupé en petits dés
40 g	Carotte(s) jaune(s), coupé en petits dés
50 g	Poivrons, tricolore, coupé en petits dés
50 g	Beurre
125 ml	Fond de poulet
250 g	QimiQ Base crème
1 cc	Fécule, par ex. Maïzena
	Sel et poivre
8 g	Persil, haché
12 pièce(s)	Vol-au-vent

PRÉPARATION

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnersuppe aufgießen und weichkochen.
3. QimiQ Classic dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.