



VOL-AU-VENT AU CERF



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

250 g	Filet de cerf, coupé en petits dés
30 ml	Huile d'olive
80 g	Oignon(s), finement hachées
40 g	Carottes, coupés en petits dés
40 g	Carotte(s) jaune(s), coupés en petits dés
30 g	Céleri-rave, coupé en petits dés
30 g	Concentré de tomates
65 ml	Vin rouge
125 ml	Fond de gibier
125 g	QimiQ Base crème
1 cc	Fécule, par ex. Maïzena
20 g	Confiture d'airelles
	Sel et poivre
	Baies de genièvre, écrasé
12	Vol-au-vent

PRÉPARATION

1. Faire sauter la viande dans de l'huile d'olive. Ajouter les oignons et les légumes et faire revenir. Ajouter le concentré de tomates.
2. Déglacer au vin rouge, mouiller avec le fond de gibier et bien faire cuire. Ajouter éventuellement plus de fond ou d'eau.
3. Ajouter le QimiQ Classic et porter à ébullition. Mélanger la fécule avec un peu d'eau froide et lier le ragoût.
4. Ajouter la confiture d'airelles, porter à ébullition.
5. Assaisonner avec du sel, du poivre et des baies de genièvre.
6. Répartir le ragoût dans les vol-au-vent chauds, garnir à votre convenance.