



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 10 PORTIONS

630 g	QimiQ Sauce Base
250 g	Shiitake, coupé en petits dés
150 g	Beurre
200 g	Échalote(s), finement hachées
15 ml	Pernod [anisette]
310 ml	Vin blanc
630 g	Crevettes, coupé
50 ml	Huile d'olive
	Sel
	Poivre blanc
	Poivre de Cayenne
25 ml	Jus d'un citron
10 g	Feuilles de coriandre, coupé en julienne
30 pièce(s)	Vol-au-vent

PRÉPARATION

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