



VOL-AU-VENT MIT HUHN



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- N'épaissit pas
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

500 g	QimiQ Sauce Base
400 g	Champignons, coupé en quartiers
120 g	Beurre
200 g	Échalote(s), finement hachées
250 ml	Vin blanc
500 g	Filet de blanc de poulet, coupé en petits dés
200 g	Oignon(s) de printemps, coupé fin
300 g	Petits pois
	Sel
	Poivre blanc
24 pièce(s)	Vol-au-vent
	Fines herbes, pour garnir

PRÉPARATION

1. Champignons in Butter andünsten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.
2. Schalotten beimengen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Hühnerfleisch dazugeben und garen lassen.
4. Frühlingszwiebel und Erbsen beimengen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hühnerragout in warme Blätterteigpastetchen füllen, mit frischen Kräutern garniert servieren.