

Vol-o-vent au poulet

- La meilleure recette de vol-o-vent au poulet super crémeux!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
2-4

Ingrédients :

- 1 paquet de pâtisserie de vol-o-vent
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 cuillère à thé et demie de bouillon de poulet en poudre (à la place du sel)
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 2/3 de tasse (165 ml) de farine
- 6 tasses (1500 ml) de lait 2 %
- 4 tasses (1000 ml) de poulet déjà cuit
- 1 tasse (250 ml) de pois (gelés)

Préparation :

1. Faites cuire vos feuilletés de vol-o-vent selon l'instruction du paquet.
2. Dans un chaudron, faites fondre le beurre, ajouter le bouillon de poulet et le poivre. Fouettez.
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que le beurre et la farine soient bien intégrés.
4. Ajouter le lait graduellement en mélangeant constamment pour faire épaissir la sauce.
5. Ajouter le poulet et les pois.
6. Retirer les chapeaux de vos petits pâtés et remplir du mélange.
7. Assaisonner de sel et de poivre.
8. Remettre les petits chapeaux.
9. Manger et appeler sa mère pour vous rappeler des bons souvenirs!

J'aimerais dédié cette recette à tous les gars qui n'ont pas mangé de Vol-o-vent depuis qu'ils sont

“

partis de chez leur mère... Voici une recette facile et délicieuse pour renouer avec ce repas de champion!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)