



## VOL-AU-VENT AUX FRUITS DE MER

Par minours

### INGRÉDIENTS

- 1 paquet vol-au-vent déjà faits du commerce
- 1 cuillère à table beurre
- 1/2 sachet crevettes et pétoncles surgelés
- 1 cuillère à thé persil
- goutte jus de citron
- 60 mL beurre
- 60 mL farine
- 250 mL bouillon de poulet
- 250 mL lait
- sel et poivre frais moulu au goût
- muscade au goût

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Y ajouter le mélange de crevettes et de pétoncles. Parsemer de persil et arroser de jus de citron. Cuire pendant 5 minutes (ou jusqu'à ce que les crevettes soient rosées), puis réserver.

#### ÉTAPE 2

Dans la même casserole, faire fondre le 1/4 de tasse de beurre.

#### ÉTAPE 3

Ajouter la farine et cuire 2 à 3 minutes en remuant.

#### ÉTAPE 4

PRÉPARATION	15 minutes
CUISSON	35 minutes
TOTAL	50 minutes
PORTION(S)	4 portions
CRÉDITS :	Minours

Ajouter le bouillon de poulet et le lait, puis poursuivre la cuisson en brassant jusqu'à épaississement.

**ÉTAPE 5**

Rajouter le mélange de crevettes et de pétoncles mis de côté.

**ÉTAPE 6**

Saler et poivrer.

**ÉTAPE 7**

Garnir les vol-au-vent avec la préparation en prenant soin de retirer la partie supérieure du feuilleté.

**NOTE(S) DE L'AUTEUR :**

Il est possible d'ajouter du vin blanc en faisant sauter les crevettes et les pétoncles. Et comme autre ingrédient à intégrer, de la goberge.