



Les plats principaux

Vol-au-vent végétarien

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes vegetarische kippenstukjes
1 oignon
2 gousses d'ail
300 grammes champignonmengeling (in plakjes)
50 grammes de beurre fin
50 grammes de farine
500 millilitres de bouillon de légumes
200 millilitres plantaardige room
3 cuillères à soupe de huile végétale
4 vidés en pâte feuilletée
2 brins de persil
poivre
sel

Méthode de préparation

Hachez l'oignon et l'ail. Brossez bien les champignons et déchirez les pleurotes en lanières. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Faites revenir l'oignon et l'ail.

Ajoutez les morceaux de poulet végétarien et cuisez-les brièvement jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les champignons et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient mous, que l'humidité soit évaporée et qu'ils soient bien dorés.

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine. Mélangez bien pour former un roux. Versez lentement le bouillon de légumes dans la casserole tout en remuant. Laissez mijoter le mélange jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez la crème végétale et mélangez bien. Laissez le tout mijoter encore quelques minutes jusqu'à ce que la sauce ait l'épaisseur désirée.

Ajoutez le mélange de champignons et les morceaux de poulet végétarien à la sauce. Assaisonnez le vol-au-vent avec poivre et sel.

Versez le vol-au-vent végétarien dans les vidés de Pâques et décorez de persil plat. Servez avec des frites.

