

Vol-au-vent



N° DE RECETTE.: 2021098 | VERSION : 08.03.2021

Quantité	Description
2000 ml	Eau
1000 g	Poulet, cuit
250 g	Boulettes de viande, cuites
200 g	SAUCE BLANCHE (1718886)
150 g	Champignons frais, coupés en lamelles
20 g	BOUILLON DE POULET (1000915)

Manipulation

- 1) Faire revenir les champignons dans une poêle.
- 2) Dissoudre le BOUILLON DE POULET dans de l'eau avec la SAUCE BLANCHE.
- 3) Porter à ébullition en remuant jusqu'à obtention de la liaison souhaitée.
- 4) Ajouter le poulet cuit, les champignons et les boulettes de viande à la sauce et laisser cuire encore quelques minutes.

Préparation

Chauffer dans une casserole ou au micro-ondes.

Notes

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances. Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.