

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