



# Vol-au-vent végété



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

3 cuillères à soupe de beurre  
400 grammes de morceaux de poulet végétarien  
500 grammes de champignons (en rondelles)  
2 décilitres de crème  
sel et poivre  
2 cuillères à soupe de farine  
4 décilitres de bouillon de légumes  
1 cuillerée à thé d'épices pour poulet  
1/2 cuillère à soupe citron (jus)  
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)  
4 bouchées en pâte feuilleté

## Méthode de préparation

- 1.** Faites dorer les dés de poulet végétarien dans 1 cuillère à soupe de beurre. Retirez le poulet de la poêle et faites revenir les champignons dans celle-ci. Ajoutez la crème. Salez et poivrez. Retirez les champignons de la poêle.
- 2.** Dans la même poêle, faites chauffer le reste du beurre et ajoutez la farine. Mélangez bien et versez le bouillon peu à peu. Continuez à remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et bien liée. Assaisonnez-la avec les épices pour poulet et le jus de citron.
- 3.** Ajoutez les morceaux de poulet végétarien et les rondelles de champignons. Garnissez de persil.
- 4.** Chauffez brièvement les feuilletés au four et remplissez-les de ce mélange.