



Vol au vent de poisson



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de champignons (en lamelles)
50 grammes de beurre
50 grammes de farine
7 décilitres de fumet de poisson (en bocaux)
2 décilitres de crème
sel et poivre
1 citron (jus)
850 grammes de filets de poisson (au choix)
beurre supplémentaire
6 bouchées en pâte feuilleté
persil
50 grammes de crevettes grises

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les champignons dans du beurre. Réservez.
- 2.** Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole profonde. Ajoutez la farine et remuez bien.
- 3.** Ajoutez petit à petit le fumet de poisson et la crème et continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce soit légèrement réduite.
- 4.** Assaisonnez bien de jus de citron, de poivre et de sel.
- 5.** Coupez le poisson en morceaux et ajoutez-le avec les champignons à la sauce.
- 6.** Diminuez le feu et faites cuire doucement le poisson pendant quelques minutes.
- 7.** Chauffez les bouchées en pâte feuilleté au four et fourrez-les avec la préparation.