



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.