

Cuisiné avec un petit pot de
« **Truite Fumée Marinée** »



Vol-au-vent *à La truite fumée & Crevettes*

Ingrédients :

1 échalote française émincée

Champignons tranchés (quantité au goût)

1 pot de « **Truite Fumée Marinée** »

Petites crevettes grises (quantité au goût)

500ml Crème à cuisson

Vol-au-vent

Préparation :

Faire revenir dans un peu d'huile l'échalote et les champignons.

Déglacer avec **le liquide** du pot de « **Truite Fumée Marinée** »

Ajouter les crevettes et le restant du pot de **Truite**

Quand les crevettes commencent à roser, ajouter le contenant de crème et laissez mijoter à feu doux pendant 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, réchauffez les vol-au-vent

Présentation :

Dans le vol-au-vent, y déposer du parmesan fraîchement râpé, remplir de la préparation et le restant de sauce et rajouter sur le dessus le bon parmesan fraîchement râpé. Garnir avec du persil !!! Bon appétit !!!

LA FUMERIE DE L'EST
LE SPÉCIALISTE DE LA « **TRUITE FUMÉE** »
Créé à La Trinité-des-Monts
 DEPUIS 1997

LF-16-01 c