

Vol-au-vent Végane

🍴 4 personnes

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Ingrédients

de l'huile d'arachide
2 oignons, finement hachés
2 gousses d'ail (finement hachées)
500 g de champignons (coupés en tranches)
600 g d'émincé de filet végétal
300 g de boulettes véganes (Garden Gourmet)
6 branches de thym
2 feuilles de laurier
2 c. à c. d'épices pour poulet
5 c. à s. de cognac
500 ml de crème végétale
100 ml de bouillon de légumes
1 c. à c. de jus de citron
du poivre
du persil frais

Préparation

- Faites revenir les oignons dans un filet d'huile d'arachide à feu doux.
- Ajoutez l'ail, les épices pour poulet et les champignons. Poursuivez la cuisson.
- Faites cuire l'émincé de filet végétal dans un peu d'huile d'arachide jusqu'à ce qu'il soit croquant. Ajoutez ensuite le mélange de champignons.
- Ajoutez le cognac et flambez.
- Ajoutez ensuite la crème, le bouillon, le jus de citron et les boulettes végétales.
- Laissez cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.