

# Vol-au-vent

**Ingrédients  
pour la coque**  
400 g de pâte  
feuilletée  
1 jaune d'œuf

**Ingrédients  
pour la farce**  
5 dl de bouillon de bœuf  
200 g d'épaule de veau  
250 g de filet de poulet  
150 g de quenelles de  
volaille  
150 g de champignons  
sel, poivre

**Ingrédients  
pour la sauce**  
250 g de QimiQ  
2 c. à soupe de beurre  
3 c. à soupe de farine  
4 dl de bouillon de bœuf  
jus de citron  
sel, poivre



## Préparation

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 à 5 mm et découper deux cercles : pour le fond env. 22 cm de diamètre et pour le couvercle env. 25 cm de diamètre. Découper une ouverture de la taille d'une tasse sur le couvercle.

Disposer le plus petit cercle sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Avec du papier de cuisson, former une boule et la placer sur le fond. Recouvrir avec le couvercle et bien presser les bords avec une fourchette. Badigeonner de jaune d'œuf et mettre au four préchauffé à 180 degrés pendant env. 40 minutes.

Pour la farce, préparer le bouillon et y faire cuire l'épaule de veau env. 30 minutes, le poulet et les quenelles env. 10 minutes.

Retirer les ingrédients du bouillon et les couper en dés.

Laver les champignons, les déliter et les arroser de jus de citron.

Pour la sauce, faire fondre le beurre, ajouter la farine, la faire légèrement colorer et compléter avec le bouillon. Assaisonner et laisser cuire à feu doux en remuant. Incorporer les champignons, puis poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Ajouter les dés de viande, puis affiner avec le QimiQ.

Sortir la coque du four, retirer le papier, la remplir avec la sauce et servir sans attendre.

Bon appétit !