

Vol-au-vent aux crevettes

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1/2 livre de champignons tranchés
- 1 piment rouge tranché
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 tasses de lait chaud
- 1 tasse de petites crevettes cuites
- 4 vol-au-vent chauds (de l'épicerie)
- Quelques gouttes de jus de citron
- Sel et poivre



Préparation :

- Dans un poêlon, fais fondre le beurre à feu moyen
- Fais cuire les champignons et les piments de 3 à 4 minutes
- Ajoute la farine et continue la cuisson à feu doux de 3 à 4 minutes
- Ajoute le lait chaud et remue fréquemment jusqu'à ce que la sauce épaississe
- Assaisonne avec le sel et le poivre
- Ajoute le jus de citron et laisse mijoter de 7 à 8 minutes
- Ajoute les crevettes et laisse mijoter durant 3 minutes
- Réchauffe les vol-au-vent et verse la sauce dessus avant de servir.

Savoure!