

# Vol-au-Vent



Pour 4 personnes

Cuisson : 180°C

## farce

8	coques de vol-au-vent	2	carottes, coupées en petits dés
200 g	bœuf haché	1	branche de céleri, coupée en petits dés
200 g	porc haché	3,5 dl	bouillon de viande
*	beurre à rôtir ou crème à rôtir	2 dl	crème entière
1	gousse d'ail, pressée	3 cc	maïzena
1	petit poireau, fendu par la moitié, puis découpé en fines lamelles	1/2	orange, zeste râpé et jus
		*	sel, poivre

### 1 Farce :

- rôtir la viande dans le beurre ou la crème à rôtir.
- Ajouter l'ail, le poireau, les carottes et le céleri, faire revenir.
- Mouiller avec le bouillon.
- Cuire al dente, à couvert.
- Diluer la maïzena dans la crème et incorporer aux légumes.
- Laisser mijoter env. 5 minutes.
- Ajouter le zeste et le jus de l'orange
- Saler et poivrer.

### 2. Cuisson

- Cuire les vol-au-vent 8-10 minutes au milieu du four préchauffé à 180° C
- Dresser les vol-au-vent sur des assiettes chaudes, garnir de farce.

### Les p'tits trucs

- La farce peut également être disposée sur des toasts.
- Elle peut servir de sauce pour une purée de pommes de terre, des céréales ou un plat de pâtes.