

## **Vol-au-vent au poulet**

**Préparation: 10 min**

**Cuisson: 20 min**

**Portions: 6**

### **INGRÉDIENTS**

8 vol-au-vent cuits  
2 tasses (200 g) de poulet cuit coupé en cubes  
1/4 tasse (60 g) de beurre  
1/4 tasse (25 g) de farine  
1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet  
1 tasse (250 ml) de lait  
Sel, poivre, romarin et persil au goût  
1 boîte (19 oz; 540 ml) de macédoine égouttée

### **LES ÉTAPES**

1. Tenir les vol-au-vent au chaud au four pendant la préparation de la garniture.
2. Dans une casserole, laisser fondre le beurre.
3. Ajouter la farine et cuire 2 à 3 minutes.
4. Retirer du feu, ajouter les liquides graduellement en brassant et remettre à feu moyen.
5. Remuer continuellement jusqu'à épaississement de la sauce.
6. Ajouter le poulet, la macédoine et les assaisonnements et le réchauffer.
7. Verser dans les feuilletés et servir avec des marinades et une salade.