



## Au bord de la source

Restaurant  
Plats à emporter et à livrer

05 53 01 36 84

bienvenue@auborddelasource.com  
auborddelasource.com

### Vol-au-vent à l'ancienne



Quenelle de volaille, poulet, ris de veau et champignons. Sauce blanche. Pâte feuilletée.

**Portion** : 200 gr environ

**Conditionnement** : sachet sous vide et barquette

**Conservation** : 5 jours au réfrigérateur à compter de la date de livraison

**Reste à faire** : à réchauffer

**Préparation** : faire bouillir une grande casserole d'eau. A ébullition, éteindre le feu. Plonger le sachet et couvrir. Laisser 20 minutes puis sortir le sachet, verser le contenu dans une casserole et porter juste à ébullition. Dans le même temps, faire réchauffer le feuilleté dans un four préchauffé à 160°. Laisser au four 5 minutes environ. Garnir la pâte avec le contenu du sachet. Servir !

**Conseil de cheffe Véro** : un filet de Martini blanc à verser au dernier moment si vous souhaitez donner un supplément de caractère.

**Allergies** : présence dans la recette de l'un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs :  
lait – gluten - céleri