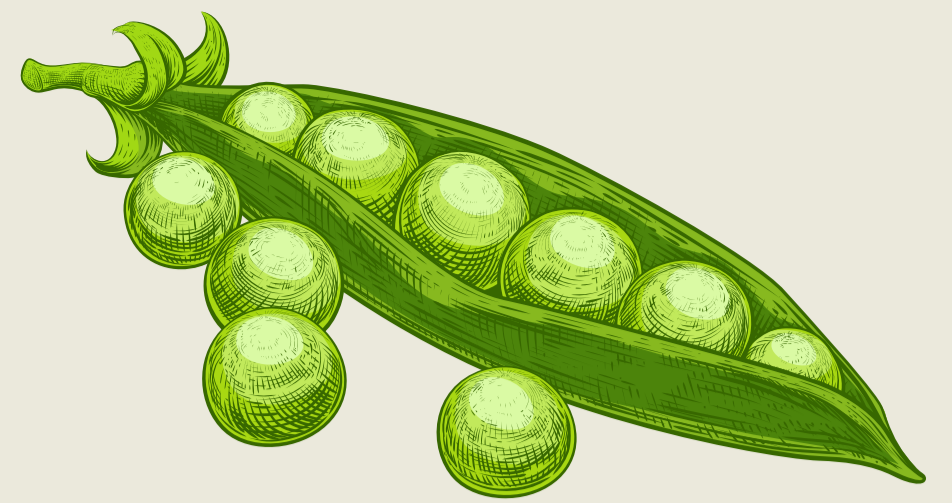


carottes



fromage

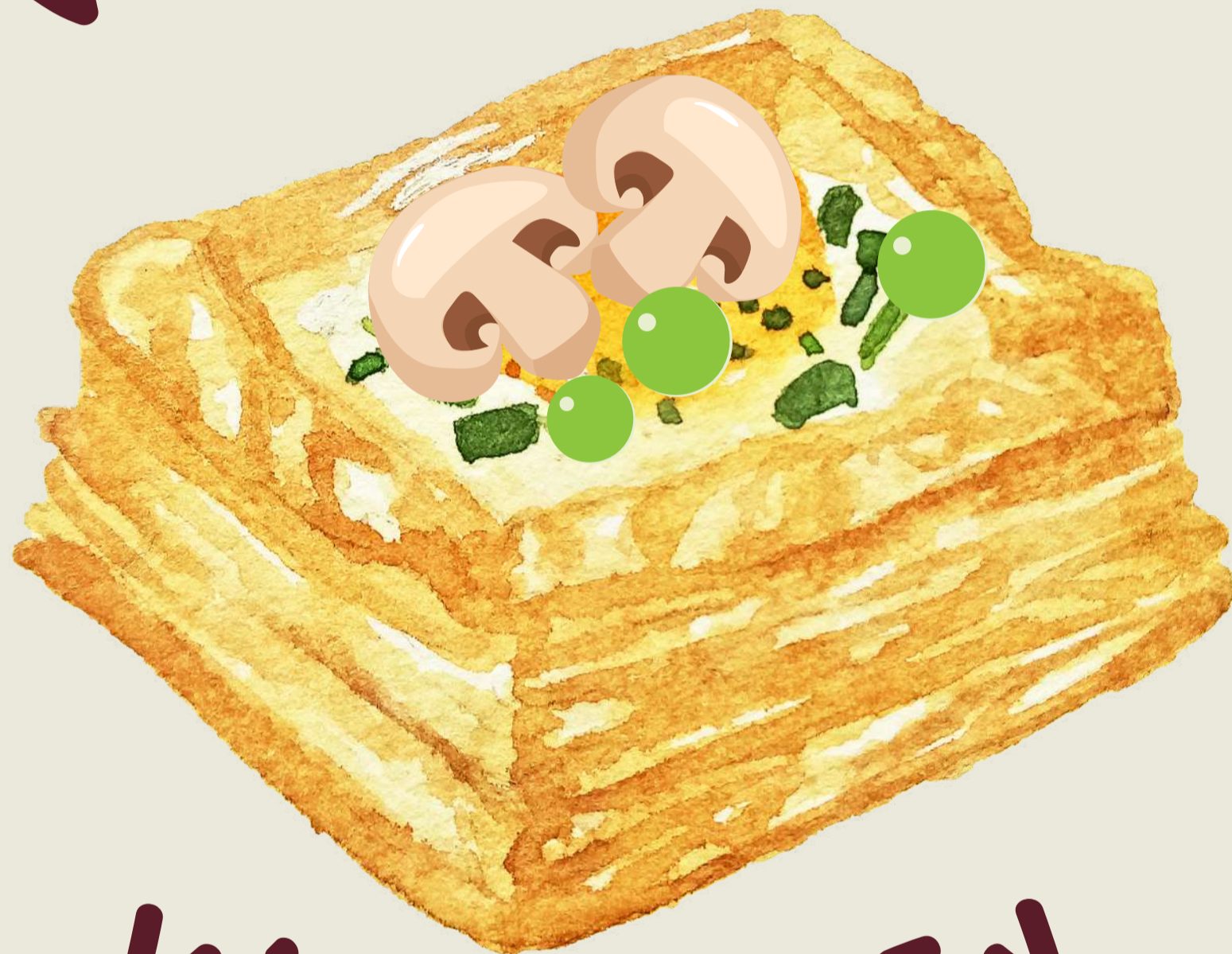


petits pois

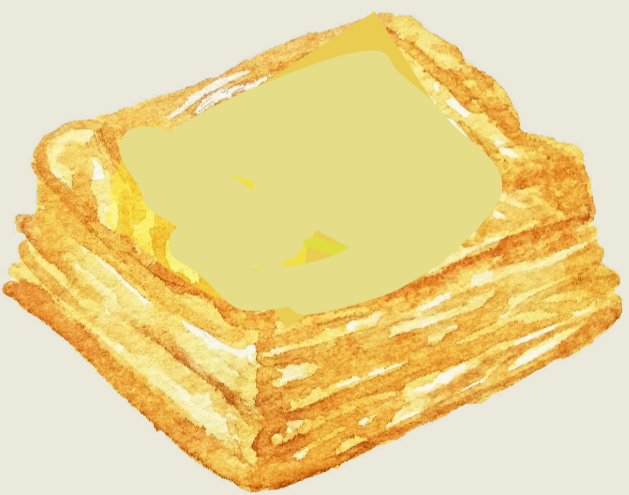
VOL-AU-VENT



céleri



VÉGÉTARIEN



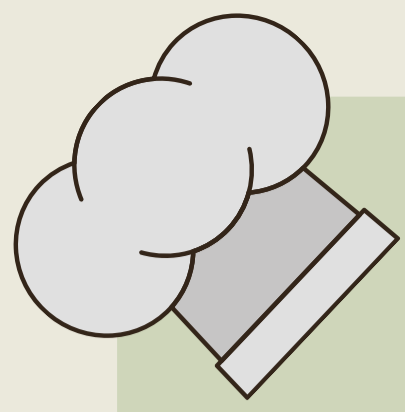
pâté feuilleté



béchamel



champignons



Ingrédients

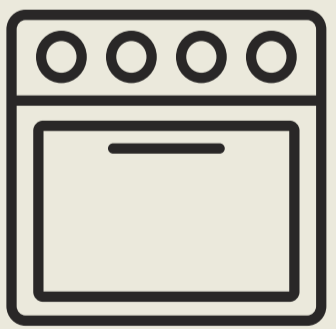
6 bouchée(s) à la reine/ vol-au-vent
2 barquette de 227 g de champignons.
3 branches de céleri
3 carottes
2 Oignons
3 Gousse(s) d'ail.
1 tasse de petits pois surgelés

Béchamel :

4 tasses de lait
2 c. à table de beurre
1/4 de tasse de farine
400 g de fromage type cheddar



Préparation :
30 minutes



Cuisson :
10 min



6 personnes

Préparation

Béchamel

- Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et cuire en remuant 1 minute à l'aide d'un fouet.
- Verser le lait et fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Saler et poivrer et ajouter le fromage râpé.
-

Garniture

- Décongeler les petits-pois
- Hacher les oignons et le céleri.
- Couper les carottes en rondelles
- Dans une poêle, faire revenir les légumes dans l'huile jusqu'à tendreté.
- Ajouter à béchamel.
- Garnir les vol-au-vent
- Cuire environ 10 minutes à 200°C.