



Vol-au-vent de dinde de l'automne

Préparation 30 minutes

Cuisson 45 minutes

Portions 6

Ingrédients

- 150 g Margarine molle 100% soya
- 54 g Farine tout-usage
- 240 ml Crème fraîche 10% (CARTON)
- 180 g Oignons en cubes surg.
- 315 g Champignons frais #1
- 192 g Courges en dés surgelés
- 900 mg Epice sauge fraîche
- 60 mg Épice Sel fin iodé
- 60 mg Épice Poivre noir pur (moulu)
- 585 g Haut de cuisses de dinde



Préparation

1. Bouillir les hauts de cuisses de dinde.
2. Garder 13 litres de bouillon.
3. Couper dinde en cubes.
4. Décongeler les cubes de courges.
5. Fondre la margarine et faire revenir les oignons et les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés Incorporer la farine et cuire le roux quel que minutes Incorporer bouillon et cuire une dizaine de minutes, vérifier consistance.
6. Ajouter la crème, et cubes de dinde.
7. Assaisonner avec la sauge, sel et poivre.
8. Finir avec les cubes de courges.

Christine Maure, chef de secteur Traiteur CHUM

Patrick Blouin, chef d'équipe cuisinier Traiteur CHUM