

VOL-AU-VENT MAISON

Ingrédients :

- Tranches de pain (la quantité dépendra du nombre de portions dont vous avez besoin)
- Beurre (ou margarine) en quantité suffisante à température ambiante (si vous le souhaitez, ce peut être un beurre aromatisé)
- Matériel nécessaire : moule à muffins

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Tartiner le beurre sur les tranches de pain.
3. Insérer les tranches de pain dans les alvéoles du moule.
4. Enfourner durant 10-12 minutes (ou plus si vous les préférez davantage grillés)
5. Au service, garnir de la sauce préparée.

Par Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 5 mai 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/05/vol-au-vent-maison.html>