

## **Vol-au-vent au saumon, aux crevettes et au brie (Bedon Gourmand)**

### **Ingrédients**

- 2 c. à table de beurre
- 2 blancs de poireaux, émincés
- 500g de crevettes nordiques ou autres, décortiquée, déveinées et coupées en dés
- 300 g de saumon, coupé en dés
- 2 c. à table de farine
- 1 1/2 tasse de crème 15% ou 35%
- 8 vol-au-vent
- 8 tranches de brie ou d'un autre fromage au choix
- Sel et poivre du moulin

### **Préparation**

1. Dans un poêlon, à feu moyen-vif, chauffer le beurre et faire revenir les poireaux pendant 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
2. Ajouter les crevettes et le saumon et cuire quelques minutes. Ajouter la farine et remuer. Verser la crème, mélanger et cuire à feu moyen. Saler et poivrer au goût.
3. Répartir la préparation dans les vol-au-vent. Couvrir chacun d'une tranche de fromage et cuire au four préchauffé à 325F (160C) pendant environ 15 minutes.

*Note: Cette recette se sert en entrée. Pour la transformer en plat principal, il suffit de doubler les quantités des ingrédients. Servir avec du riz au jasmin (ou autre variété) et des légumes au choix.*

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 30 minutes

Portions: 8

Source: Le livre Recettes du Québec