



Vol au vent de volaille



Ingrédients :

- Restes de volaille
 - Faire une béchamel avec 20g de beurre et 20g de farine et 20 cl de lait sel et poivre.
 - Croûte à bouchées achetées vides achetées chez votre artisan
- **Option :** des champignons passés au beurre ou des dés de carottes cuits à l'eau ou quelques lardons fumés passés à la poêle.

- ❶ Faire une béchamel avec 20g de beurre et 20g de farine et 20 cl de lait sel et poivre
- ❷ Récupérer la viande d'une petite volaille rôtie ou cuire une belle cuisse et 2 blancs.
- ❸ Personnaliser avec par exemple : des champignons passés au beurre ou des dés de carottes cuits à l'eau ou quelques lardons fumés passés à la poêle, ...
- ❹ Dresser dans des croûtes à bouchées achetées vides chez votre artisan
- ❺ Réchauffer au four **150°C 25 minutes.**

Astuce : elles peuvent être préparées 1 à 2 jours avant mais il faut attendre le dernier moment pour remplir les gougères.

Bon appétit !