

Vol au vent au poulet

4 Poitrines de poulet coupées en lanières
4 carottes soupées en julienne
4 Pommes de terre coupées en julienne
2 Bâtons de céleri coupés en julienne
1 oignon moyen coupé finement
1 Tasse de bouillon de poulet
1/2 Tasse vin blanc
1/2 Tasse crème 35 %
Sel + Poivre
Farine et eau

Sauter le poulet dans l'huile

Sauter les légumes

Ajouter le bouillon de poulet et cuire environ 15 minutes.

Ajouter le vin blanc et la crème 35% et cuire environ 15 minutes.

Assaisonner au goût.

Épaissir avec la farine et l'eau.

Servir sur des vol au vent préchauffés.