

BOUCHEE A LA REINE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 vol au vent

300 g de saumon frais

18 crevettes roses

50 g de beurre

50 g de farine

50 cl de lait

Couper le saumon en dés. Eplucher les crevettes et les couper en morceaux selon leur taille.

Préparer la béchamel.

Répartir une partie des morceaux de saumon et de crevettes dans les vol au vent. Et compléter avec la sauce béchamel.

Les faire cuire à 180° environ 15 à 20 minutes pour que le saumon cuise.

Ajouter les restes de saumons et de crevettes à la sauce béchamel et les faire cuire rapidement.

Servir les vol au vent dès la sortie du four avec la sauce.