

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Mini vol-au-vent aux crevettes

24 Mini vol-au-vent du commerce, congelés, cuits selon les instructions sur le paquet.

Laisser refroidir, et farcir à la dernière minute avec la préparation suivante :

½ paquet de fromage à la crème

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe de pâte de tomate

1 c. à soupe de mayonnaise

2 c. à soupe de crème champêtre 15%

250 g. de crevettes cuites coupées en morceaux

1 c. à soupe du Mélange à l'Ancienne

3 c. à soupe de persil italien, frais, haché

Mélanger avec un fouet le fromage, le jus de citron, la pâte de tomate, la mayonnaise, la crème et les épices. Ajouter les crevettes et le persil, mélanger et réserver au frigo jusqu'au moment de farcir. S'il vous reste de la farce aux crevettes, garder au frigo et servir avec des craquelins, le lendemain. Variante : Remplacer les crevettes par du saumon fumé. Dans ce cas, omettre la pâte de tomate, ou remplacer les crevettes par des cubes de poulet cuits.