

Vol-au-vent à la dinde et aux champignons blancs

8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ cuillère à potage

Ingrédients :

- ❖ 4 vol-au-vent
- ❖ 1 recette d'appareil à tourte forestière

Méthode :

Garnir les vol-au-vent

Découper le chapeau du vol-au-vent. À l'aide d'une cuillère à potage, garnir les vol-au-vent.

Chauffer les vol-au-vent

Déposer les vol-au-vent dans une plaque à pâtisserie. Chauffer au four à 350°F (180°C) pendant 20 minutes.