



BOUCHÉE À LA REINE VÉGÉTARIENNE

PORTIONS: 4-6

PRÉPARATION: 30 MIN

INGRÉDIENTS

400g Quorn ou autre
alternative végétale
500g de champignons
4 cuillères à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de farine
500ml de bouillon de
légumes
200ml de lait
sel, poivre, noix de muscade
1 jaune d'œuf
1/2 citron
Persil
Bouchées feuilletées

PRÉPARATION

1. Faire revenir le Quorn dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de beurre.
2. Laver les champignons et les couper en morceaux.
3. Retirer le Quorn de la poêle et faire revenir les champignons dans la poêle pendant environ 5 minutes.
4. Faire chauffer 3 cuillères à soupe de beurre dans une casserole.
5. Ajouter 3 cuillères à soupe de farine et bien mélanger.
6. Ajouter peu à peu le bouillon de légumes et le lait et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce.
7. Entre-temps, faire chauffer les bouchées au four.
8. Laisser mijoter la sauce pendant quelques minutes.
9. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
10. Dans un petit bol, mélanger le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe de sauce et l'ajouter à la sauce.
11. Ajoutez le jus de citron et le persil.