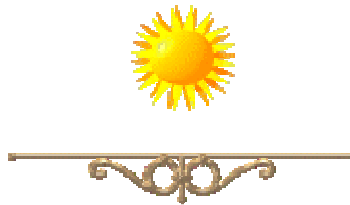


Fiche recette 114

Bouchées à la douce Reine.

(Plat végétarien). Préparation : 25 minutes - Cuisson : 1 heure



Ingrédients pour 4 personnes.

1/2 tasse (125 ml) d'oignons hachés finement, 1 tasse (250 ml) de céleri coupé en petits dés, 1 tasse (250 ml) de carottes coupées en petits dés, 1 tasse (250 ml) de brocolis coupés en petits dés, 1 tasse (250 ml) de choux-fleurs coupés en petits dés, 1 tasse (250 ml) de champignons coupés en petits dés, 1 3/4 tasse (440 ml) de lait, 1 boîte (284 ml) de crème de champignons, 1 cuiller à soupe (8 g) de farine, des épices comme muscade ou autres au goût, du parmesan ou gruyère râpé, 4 feuilletés pour bouchées.

Préparation & Cuisson.

Dans une casserole, placer tous les légumes, les recouvrir d'eau et faire bouillir pendant 12 minutes. Pendant le temps de cuisson des légumes, battre ensemble la crème de champignons, le lait et la farine. Égoutter les légumes et les mettre dans la préparation à la crème de champignons. Ajouter le fromage et les épices et mélanger. Replacer dans la casserole et cuire pendant 30 minutes à feu doux. Mettre dans les feuilletés pour bouchées, et servir.