



« VOL-AU-VENT » AUX CREVETTES SANS GLUTEN

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Portions: 4 portions

INGRÉDIENTS:

- 227 g (½ lb) de crevettes (petites crevettes)
- 227 g (½ lb) de champignons tranchés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 échalote hachée
- 125ml (½ tasse) de vin blanc
- 125 ml (½ tasse) de crème 15 % épaisse
- Sel et poivre du moulin
- 2,5 ml (½ c. à café) de basilic séché sans gluten
- Une pincée de thym séché sans gluten

Pour le beurre manié:

Mélanger 1 c. à soupe de beurre ou huile et 1 c. à soupe de mélange de farine de base (pour sauce)

PRÉPARATION :

1. Faire revenir les champignons et l'échalote dans l'huile.
2. Ajouter le vin blanc et réduire à feu vif de 3 à 4 minutes.
3. Incorporer la crème et épaissir avec le beurre manié et mélanger.
4. Ajouter les crevettes, chauffer à feu moyen de 2 à 3 minutes.
5. Ajouter le sel, le poivre et les fines herbes.