

# Vol-au-vent au jambon

---



## Ingrédients

130 g (1 tasse) de base de sauce suprême (MC12001)

500 ml (2 tasses) d'eau froide

500 ml (2 tasses) de lait froid 2 %

250 g (1 tasse) de carottes en cubes et petits pois congelés de marque Arctic Gardens©

450 g (1 lb) de cubes de jambon

Vol-au-vent précuit

---

## Préparation

- 1- Mélanger la base de sauce suprême avec l'eau et le lait froid. Porter à ébullition en brassant constamment. Réserver.
- 2- Faire bouillir les légumes pendant 3 minutes. Bien égoutter et ajouter à la sauce avec les petits cubes de jambon.
- 3- Cuire quelques minutes tout en remuant et servir sur les vol-au-vent.

Rendement : Donne environ 4 à 5 portions de 350 g

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG