

21 novembre 2007

### **Vols-aux-vents cocolactés aux crevettes, salsifis et champignons au curry**



(pour 6 pièces)

*6 croûtes de vols-au-vents congelées  
18 grosses crevettes  
200 g de champignons de Paris congelés  
1 grosse boîte de salsifis  
10 g de beurre  
2 cs de farine  
2 cs de tomates concassées  
1 boîte de lait de coco light  
10 cl de bouillon de légumes  
2 pincées de curry  
sel, poivre  
baies roses*

Réalisez un roux avec le beurre et la farine. Délayez avec le bouillon, portez à ébullition puis ajoutez le lait de coco et faites épaissir à feu moyen. Ajoutez ensuite le curry, les tomates, les crevettes, les salsifis et les champignons et laissez mijoter à feu doux une quinzaine de minutes. Assaisonnez et ajoutez quelques baies roses concassées.

Pendant ce temps, faites cuire les vols-au-vent au four. Quand ils sont prêts, servez-les avec la garniture.