

Tenderflake



VOL-AU-VENT AU BŒUF HACHÉ EN SAUCE

INGRÉDIENTS:

1 emballage de vol-au-vent
Tenderflake^{MD} surgelés

1 lb (450 g) de bœuf haché

1 oignon, coupé en dés

2 gousses d'ail, émincées

1 carotte, râpée

1 branche de céleri, coupée en
dés

1 c. à soupe (15 mL) de poudre
de chili

1 c. à thé (5 mL) de moutarde
sèche

1 c. à thé (5 mL) de paprika fumé

1 c. à soupe (15 mL) de sauce
Worcestershire

1 c. à soupe (15 mL) de pâte de
tomate

2 c. à thé (10 mL) de vinaigre
balsamique

1 c. à table (15 mL) de cassonade

Des vol-au-vent croustillants et feuilletés garnis de bœuf haché dans une sauce tomate piquante à la saveur de fumée.

DIRECTIONS

- 1. PRÉCHAUFFER** le four à 375 °F (190 °C). Faire cuire les vol-au-vent selon les directives sur l'emballage. Retirer les centres et mettre de côté.
- 2. FAIRE CHAUFFER** une grande poêle à frire à feu moyen-élevé. Ajouter le bœuf haché et faire cuire, en séparant la viande avec une cuillère en bois, pendant 6 à 7 minutes. Ajouter l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri. Poursuivre la cuisson pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que le bœuf soit bien doré et les légumes tendres. Ajouter en remuant les ingrédients qui restent et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes. Assaisonner de sel et de poivre, au goût.
- 3. ASSEMBLER** les vol-au-vent en les remplissant du mélange de viande et garnir de leurs centres.

Conseils: Servir avec une salade en accompagnement. Garnir de fromage râpé, si désiré.

Donne: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

Durée totale: 40 minutes

1 tasse (250 mL) de sauce ou de
purée de tomate

1 tasse (250 mL) de bouillon de
bœuf

Sel et poivre

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.