

CIASTO : 300 g mąki pszennej, 250 g masła, 1 jajko, 2 żółtka, 3 łyżki śmietany, sól, 1 żółtko do posmarowania

NADZIENIE : 2 kurze piersi (ok. 700 g), 1 porcja włoszczyzny (2 marchewki, 1 pietruszka, 1/3 selera, 1 por), 250 g mrożonego zielonego groszku, 50 g żółtego sera, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1 szklanka rosółu 4 ziarenka zielonego, 1 łyżeczka ostrej przyprawy carry, sól

Przygotować ciasto : mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło w kawałkach i posiekać dokładnie nożem (najwygodniej tasakiem). Dodać jajko, żółtka, śmietanę, sól, szybko zagnieść ciasto, przykryć i odstawić w chłodne miejsce na 12 godzin (najlepiej na noc).

Następnie ciasto rozwałkować na grubość 1 cm. Przykładając do placka dno małej tortownicy lub talerzyk wyciąć radełkiem trzy krążki. W dwóch plackach wykroić środek, tak aby powstały pierścienie szerokości 4-5 cm. Każdy krążek posmarować rozbełtanym żółtkiem. Ułożyć na blaszce, każdy osobno i piec na złoty kolor 15-20 minut w temperaturze 240 stopni C.

Przygotować nadzienie : mięso umyć, osączyć. Włoszczyznę oczyścić, opłukać, zalać 1 l wrzątku, włożyć mięso, wsypać sól i gotować 40 minut. Następnie wyjąć mięso z rosółu, ostudzić, pokroić w drobną kostkę. Groszek ugotować do miękkości w małej ilości osolonej i ocukrzanej wody. Ser zetrzeć na tarce do jarzyn.

Masło rozpuścić na patelni, wymieszać z mąką, rozprowadzić 1 szklanką ostudzonego rosółu. Zagotować sos, stale mieszając. Zdjąć z ognia, dodać ser, doprawić solą, świeżo zmielonym pieprzem i curry. Włożyć do sosu mięso, groszek i podgrzać.

Vol - au - vent złożyć w całość : na całym spodzie kłaść pierścienie jeden na drugim. Ciasto zagrzać w piekarniku. Napęlić gorącym nadzieniem połączonym z sosem.

Podawać na okrągłym półmisku, przybrać zieleniną. Kroić na porcje szerokości 3-4 cm jak tort.

UWAGA! ciasto szybko rozmięka !

Zamiast groszku można dodać 20 dkg pieczarek, poszatkowanych i uduszonych na maśle