

Vol-au-vent aux légumes à la sauce au taleggio

Ingrédients:

- 4 grosses coques de vol-au-vent
- 1 grosse carotte
- 1 brocoli
- 200gr de taleggio
- 1dl de bouillon de légumes (environ)
- 1 oignon



Préparation:

- 1) Couper en brunoise la carotte et le brocoli
- 2) Émincer finement l'oignon
- 3) Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans un peu de beurre
- 4) Ajouter les légumes et le bouillon de légumes (le bouillon doit presque recouvrir les légumes)
- 5) Laisser mijoter à feu moyen au moins 10-15 minutes
- 6) Pendant ce temps, découper le taleggio en cubes (sans la croûte)
- 7) Après 15 minutes de cuisson, ajouter les cubes de fromage et bien mélanger jusqu'à ce que le fromage ait fondu
- 8) Faire chauffer légèrement les coques à vol-au-vent au four
- 9) Si besoin, laisser évaporer le reste de liquide dans la sauce à vol-au-vent
- 10) Une fois la texture souhaitée de la sauce atteinte, servir dans les coques à vol-au-vent et savourer!