

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

NADZIENIE : 1/2 kg brukselki (kalafior, szparagi, marchewka z groszkiem) 50 g żółtego sera, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1 szklanka bulionu (może być z kostki), 4 ziarenka zielonego i pieprzu, cukier, 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 radełką 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 : Brukselkę oczyścić ze zwiędłych i zepsutych liści, opłukać, zalać wrzącą, osoloną i lekko ocukrzoną wodą i ugotować do miękkości. Odcedzić, trzymać w cieple. 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 brukselkę, wymieszać.

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

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

UWAGA! ciasto szybko rozmięka !

wg KUCHNI POLSKIEJ pod red. dr St. Bergera
