



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

# Vol-au-vent de noix de Saint-Jacques aux champignons

**2.8 / 5** basé sur **4 avis** [Imprimer](#)

« Les vol au vent aux champignons, un classique de l'automne qui ne nous déçoit jamais. »



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

- 1 kg de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- Pour la sauce :
  - 2 carottes
  - 2 gros oignons hachés très menus
  - 30 g de beurre
  - sel et poivre
  - 50 cl de vin blanc sec
  - 250 g de crème fraîche

## Calories / personne

- 200 kcal

## Réalisation

|             |               |
|-------------|---------------|
| Difficulté  | <b>Facile</b> |
| Préparation | <b>30 mn</b>  |
| Cuisson     | <b>25 mn</b>  |
| Temps Total | <b>55 mn</b>  |

[Ajouter à mon carnet](#)

## PRÉPARATION

- 1** Faire décongeler les noix et garder le jus. Les fariner et les faire revenir dans 25 g de beurre, à la poêle, sans les colorer.
- 2** Pendant ce temps, couper les pieds terreux des champignons et les laver rapidement sans les faire tremper, les égoutter et les faire étuver doucement dans une sauteuse avec 25 g de beurre jusqu'à ce que l'eau rendue se soit évaporée.
- 3** Pour la sauce : dans une autre sauteuse, faire revenir les oignons et les carottes dans 30 g de beurre. Ajouter le vin blanc, le jus rendu des noix et laisser mijoter 10 minutes à tout petit feu. Passer la sauce pour éliminer les légumes et l'ajouter aux champignons.



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

**C'est terminé**

Avez-vous aimé cette recette ?

## AUTOUR DU MÊME SUJET

- 🔍 Faire garniture des bouchées à la reine aux noix de saint-jacques
- 🔍 Bouchée à la reine saint-jacques champignons
  - Crêpes : la meilleure recette rapide > Recettes - Pâte à crêpe classique
  - Bouchée à la reine facile, façon grand-mère > Recettes - Feuilleté, brik et samoussa
  - Gâteau à la banane : la meilleure recette > Recettes - Gâteau à la banane
  - Gateau aux noix > Recettes - Gâteau aux noix

## CONTENUS SPONSORISÉS



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

Publicité

**Pour 1€, offrez-vous la fibre de SFR avec un casque Meta pendant le Black Friday**  
**Casque Meta à 1€ avec la fibre de SFR**

<http://www.sfr.fr/>



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

Publicité

**Découvrez vite la Box 8X de SFR avec son wifi6 ultra performant partout chez vous**  
**Vivez l'expérience SFR avec la Box 8X**  
SFR



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

Publicité

## Les pergolas solaires sont l'avenir et étonnamment abordables

Pergolas solaires | Rechercher des publicités



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

Publicité

**Des pneus 4 saisons invendables se vendent à des prix surprenants !**

Liens de recherche

## RECETTES SIMILAIRES

---



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

Nouveautés

Vol-au-vent de la mer

Croustades aux champignons

Fondue de poireaux et carottes en vol  
au vent

Feuilleté de Saint-Jacques aux  
poireaux

Nouveautés

Nouveautés



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

Dôme feuilleté aux noix de St-Jacques  
et girolles

feuilletés chèvre épinards façon vol-  
au-vent et leur lard croustillant

Croustillants légumes et fromages

Croustillant tomates courgettes au  
Saint Félicien

Nouveautés

Nouveautés



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

Nouveautés

## Croustade de fruits de mer

Feuilletés de courgette, champignons,  
mozzarella et pancetta

Recette champignon

Recette crème fraîche

Recette champignon de Paris

Recette française

## IDÉES RECETTES

---

Nems légers



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

## Acras de morue

Nems au poulet : la  
recette traditionnelle

Boulettes apéritives  
croustillantes

**VOS AVIS** ( basé sur 4 avis)

**TRIÉ PAR**

Pertinence ▼

**Josette** - 1 octobre 2010

[Signaler](#)

**Médiocre**

A préciser

Cette recette est imprecise : la photo montre la face incluse dans un vol-au-vent. Pas un mot concernant la présence de vol-au-vent.

**Janine** - 8 mai 2007

[Signaler](#)

**Excellent**

Délicieux

Entrée délicieuse et facilement préparable la veille. Par contre le glaçage la crème qu'après



01:16 / 01:16



VIDEO : Le Journal des Femmes Cuisine

## Bien

Erreur d'appellation.

Juste pour info, un vol-au-vent est appelé ainsi pour plusieurs personnes. Une bouchée à la reine est individuel.

NOTEZ CETTE RECETTE