VOL-AU-VENT RIPIENI DI ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di burro,
- 20 g di farina,
- 2 cucchiai di panna da cucina,
- mezza tazza di vino bianco,
- 100 g di champignons,
- sale,
- paprica dolce,
- pepe bianco,
- 150 g di polpa d'aragosta lessata,
- quattro code di scampi,
- aneto,
- lattuga,
- otto vol-au-vent.

Fate fondere in una casseruolina il burro, unitevi la farina e amalgamate bene.
Diluite quindi con la panna e il vino bianco e aggiungete anche i funghi tagliuzzati sottilmente.
Fate cuocere per 10 minuti a fuoco basso, mescolando spesso.
Insaporite con pepe bianco, sale e un pizzico di paprica.
Quando la salsa sarà pronta, unitevi la polpa d'aragosta tagliata a pezzettini.
Con questo composto riempite i vol-au-vent, leggermente scaldati in precedenza.
Guarniteli con code di scampi e un ciuffo di aneto; appena pronti, disponeteli in un piatto da portata su foglie di lattuga e serviteli.