

Bouchées à la reine aux ris de veau, poularde et girolles

Préparation 30 mn sans la fabrication des croûtes

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 croûtes de vol au vent de 8 cm de diamètre environ

200 g de blancs de poularde ou d'une autre volaille

200 g de ris de veau

200 g de petites girolles (j'ai pris des surgelées)

1 échalote

40 cl de bouillon de volaille

30 g de farine

10 cl de crème fraîche épaisse

50 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Plonger les ris de veau 3 mn dans une casserole d'eau à ébullition. Les égoutter et les peler.

Faire blondir l'échalote pelée et émincée dans 10 g de beurre dans une sauteuse.

Ajouter les ris de veau et le blanc de poularde. Couvrir de bouillon et laisser frémir 20 mn environ (si vous prenez un blanc de poulet le laisser moins longtemps pour qu'il ne devienne pas sec et trop cuit).

Nettoyer les girolles si elles sont fraîches et les couper si elles sont grosses. Les faire poêler dans 10 g de beurre. Quand le ris de veau est cuit filtrer le bouillon de cuisson et le réserver.

Faire fondre le reste de beurre dans une petite casserole, quand il mousse ajouter la farine puis verser petit à petit le bouillon en mélangeant jusqu'à la bonne consistance pour la sauce. Ajouter alors la crème fraîche et continuer la cuisson pour obtenir une sauce onctueuse. Poivrer légèrement.

Couper le blanc de volaille et les ris de veau en dés et les ajouter dans la sauce avec les girolles.

Garnir les bouchées à la reine avec cette préparation, les mettre sur une plaque de cuisson et cuire 10 mn à four préchauffé à 180°.

Vin conseillé : un Beaune 1er cru blanc.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>