



La recette des bouchées à la Reine

Ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de ris de veau
- 2 blancs de poulet cuits au bouillon
- 6 petites quenelles de veau (chez votre charcutier)
- 250 g de champignons de Paris
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de beurre
- 75 cl de bouillon de volaille
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 citron jaune
- 10 cl de crème épaisse
- 6 croûtes en pâte feuilletée
- Sel, poivre, muscade

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

La recette

- Nettoyer les champignons et les détailler en lamelles. Les citronner.

- Plonger le ris de veau dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.

Egoutter et ôter la fine membrane. Couper le ris en dés. Réserver.

- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, bien mélanger quelques minutes.

Ajouter peu à peu le bouillon et porter à petite ébullition. Saler poivrer et incorporer une pointe de muscade.

- Préchauffer le four à 180° th 6/7

- Ajouter à la sauce les blancs de volaille coupés en dés, les champignons et les ris de veau.

Laisser chauffer à feu doux puis incorporer les quenelles détaillées en tronçons.

Mélanger délicatement et continuer la cuisson quelques minutes tout en remuant.

- Délayer dans un bol la crème et les jaunes d'œuf puis verser cette préparation dans la casserole.

Faire chauffer sans bouillir 2 à 3 minutes.

- Enfourner les croûtes et les chapeaux 5 à 6 minutes en surveillant.

- Dresser les croûtes dans des assiettes individuelles et les remplir de la préparation bien chaude. Fermer avec les chapeaux et servir aussitôt.

Les conseils du chef

- Dès que la volaille, les ris de veau et les quenelles sont incorporées à la sauce, baisser le feu et ne plus laisser bouillir.