

VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU À LA TRUFFE ET VIN JAUNE

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 6 bouchées de pâte feuilletée
- 400 g de ris de veau
- 250 g de champignons de Paris
- 1 carotte
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 75 cl de bouillon de volaille
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

Pour le fond blanc :

- 40 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à soupe de vin jaune d'Arbois
- 1 belle truffe de 40 g
- Noix de muscade râpée
- Bouillon de volaille

PRÉPARATION

Lavez les ris de veau. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau, portez à ébullition et faites-les blanchir 3 min puis égouttez-les.

Parez les ris de veau (enlevez le gras, les peaux, les déchets).

Pelez la carotte et l'oignon, émincez-les.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez la carotte et l'oignon, faites-les suer quelques instants.

Ajoutez les ris de veau, faites-les légèrement colorer, puis versez le vin blanc, le bouillon de volaille, le thym et le laurier.

Salez et poivrez, puis laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 20 min.

Laissez refroidir et détaillez les ris de veau en petits dés.

Lavez et émincez les champignons, mettez-les dans une sauteuse et faites-les revenir 5 min à feu vif avec du beurre.

Quand l'eau de végétation est évaporée, égouttez et réservez-les.

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes

VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU À LA TRUFFE ET VIN JAUNE



PRÉPARATION (SUITE)

Préchauffez le four th.5/6 (160 °C).

Préparez le fond blanc:

Versez le bouillon de volaille filtré qui a servi à la cuisson des ris de veau dans une casserole. Faites réduire de moitié et crémier légèrement. Ajoutez une belle noix de beurre et fouettez pour lier puis sortez la casserole du feu, ajoutez deux jaunes d'œuf en fouettant vigoureusement afin d'obtenir une texture lisse sans que les jaunes ne coagulent. Versez le vin jaune pour la touche finale.

Faites chauffer les bouchées feuilletées dans le four pendant 10 min. Pendant ce temps, ajoutez les ris de veau à la sauce ainsi que les champignons.

Laissez mijoter 15 min. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Garnissez chaque bouchée de cette préparation avec quelques fines lamelles de truffe et une pincée de fleur de sel, remettez les chapeaux et servez aussitôt.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes