



la Bouchée à la Reine

recette

Ingrédients (pour 6 personnes)

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

Préparation

1 - Nettoyer les champignons et les détailler en lamelles. Les citronner. Plonger le ris de veau dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn. Egoutter et ôter la fine membrane. Couper le ris en dés. Réserver.

2 - 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.

3 - Préchauffer le four à 180° th 6/7.

4 - 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.

5 - 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.

Cuisson

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

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

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