



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Bouchées à la reine au ris de veau

Pour 4 personnes | Très facile

85 min | **4.22€** La portion (prix indicatif)



Un classique chez les bouchers charcutiers. À vous de jouer. Prévoyez un fond de cognac ou de Madère pour flamber les ris de veau.

## Les ingrédients

- **230 g** de Ris de veau
- **4 pièce** de Bouchée feuilletée pour vol au vent
- **125 g** de Champignon de Paris
- **80 g** de Carotte
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **2 pièce** de Bouillon de poule, de volaille
- **50 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **20 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **40 g** de Beurre doux

## Étapes de préparation



**Préparation** : 40 min



**Cuisson** : 45 min



**Attente** : 0 min

### La préparation des ris de veau

- 1 Si vous avez le temps, faites tremper les 230 g de ris de veau dans de l'eau froide pendant une nuit.
- 2 Rincez les ris de veau dans un bain d'eau froide. Mettez-le dans une casserole et versez de l'eau pour le submerger à hauteur.

Portez à ébullition à feu fort. Quand l'eau bout, comptez 3 min de cuisson.

- 3 Après 3 min, égouttez et trempez le ris de veau dans un bain d'eau froide pour le refroidir. (Jetez l'eau de cuisson.) Séchez-le avec de l'essuie-tout.
- 4 Parez le ris : enlevez la fine peau qui recouvre le lobe. Utilisez vos doigts ou un couteau pointu en faisant attention de ne pas entailler la chair. Mettez le ris de veau au frais en attendant.

## La préparation de la farce

- 5 Épluchez la carotte. Coupez des cubes d'environ 7 mm d'épaisseur. Coupez la moitié d'un oignon en petits dés. Mettez-les de côté ensemble.
- 6 Préparez le bouillon en dissolvant le cube avec 375 ml d'eau. Suivez les instructions indiquées sur le paquet pour le dosage recommandé. Pour info, nous avons utilisé 1½ cubes Or pour 375 ml d'eau.)
- 7 Faites chauffer un peu de beurre dans une cocotte ou une poêle à bord haut. Quand il est mousseux, ajoutez les dés de carotte et oignon. Faites-les revenir pendant 3 à 4 min à feu moyen.
- 8 Ajoutez les ris de veau dans la cocotte. Faites-les dorer 1:30 à 2 min par face.
- 9 Versez 50 ml de vin blanc et le bouillon. Facultatif : ajoutez du laurier et du thym sec si vous en avez. Portez à ébullition puis faites cuire 20 min à couvert à feu doux-moyen pour maintenir un frémissement.
- 10 En parallèle, lavez 125 g de champignons et essuyez-les pour enlever l'excédent d'eau. Coupez-les en lamelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Si vous utilisez des champignons larges, coupez les lamelles en deux.
- 11 Faites chauffer une poêle à feu fort. Ajoutez une noix de beurre puis les lamelles de champignons dans la poêle et faites-les cuire à feu vif 6 à 8 min en mélangeant de temps en temps pour faire évaporer l'eau contenue dans les champignons.

Astuce : ajoutez un fond d'eau dans la poêle. En chauffant, la vapeur d'eau accélérera la cuisson des champignons.

- 12 Quand les champignons sont cuits, éteignez le feu et mettez-les de côté.
- 13 Après 20 min de cuisson, mettez la casserole contenant le ris de veau de côté. Enlevez le ris du bouillon et faites-le refroidir quelques minutes sur votre planche à découper pour le couper sans vous brûler.
- 14 Pendant ce temps, filtrez le bouillon à travers une passoire fine. Conservez le jus filtré (et mangez les légumes !)
- 15 Quand le ris de veau a refroidi, coupez-le en dés d'env. 1-1,5 cm.

- 16 Faites chauffer 20 g de beurre dans une cocotte.  
Quand il a fondu, ajoutez la farine pour faire un roux. Mélangez à la spatule pendant quelques minutes à feu doux.
- 17 Versez ensuite peu à peu le bouillon de cuisson (env. 300 ml) en mélangeant.
- 18 Ajoutez le cognac, de la muscade (facultatif), les dés de ris de veau et les champignons cuits.
- 19 Faites cuire 10 min à feu doux pour faire épaissir la sauce. Mélangez de temps en temps.  
(Si vous doublez la recette, comptez 15 à 20 min.)

### **Le montage des bouchées à la reine**

- 20 Si besoin, faites réchauffer les vol-au-vent selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 21 Garnissez chaque feuilleté avec la farce ris/champignons.  
Si vous en avez, ajoutez dessus une feuille de persil et le chapeau des vol-au-vent.
- 22 Servez sans attendre !  
Les bouchées à la reine s'accompagnent très bien d'une salade verte, de frites ou encore de riz.