

Feuilleté de ris de veau aux champignons



Pour 6 personnes:

- 4 noix de ris de veau
- 1 verre de vin blanc sec
- 2.5 dl de crème fraîche
- 500 gr de champignons de Paris
- 1 pt boîte de jus de truffe
- 2 carottes 1 branche de céleri
- 1 oignon blanc
- 1 bouquet garni
- Safran de belle qualité
- Sel poivre
- 1 citron

Préchauffez votre four à 180°

Étalez votre pâte feuilletée et à l'aide d'un emporte pièce découpez les feuilletés de votre choix (rond, carré, rectangle). Disposez sur une plaque à four couverte d'un papier sulfurisé et cuisez au four pendant +/-10'.

Faire un bouillon avec les légumes hachés, le vin blanc, le bouquet garni, sel et poivre. Pochez les ris de veau bien nettoyés au préalable. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et escalopez-les. Pendant ce temps faites cuire les champignons de Paris à blanc. (Eau, jus de citron, sel, poivre)

Prenez ½ litre de bouillon, ajoutez le jus de truffe et la crème et faites réduire, ajoutez les champignons de Paris et un peu de leur jus, ainsi que le safran. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Sur l'assiette disposez un feuilleté passé à four chaud, disposez les escalopes de ris et nappez avec la sauce.