

BOUCHEES A LA REINE

Ingrédients

Pour 12 personnes
300gr de ris de veau dépouillés
300gr d'aiguillettes de poulet
300gr de champignons boutons
1 boîte de mini quenelles (facultatif)
12 feuilletés tout prêt
1 jaune d'œuf
30 cl de crème fraîche allégée
20 cl de lait
120gr de beurre
60gr de farine
1/2l de bouillon de volaille
Sel, poivre et muscade

Dépouillez les ris de veau et les faire blanchir 3 min dans de l'eau salée. Détaillez les en petits dés et faites les sauter avec un peu de beurre doucement en évitant la coloration.

Lavez les champignons, coupez les et cuisez les comme les ris de veau en évitant la coloration et gardez le jus de cuisson.

Pochez les aiguillettes dans le bouillon de volaille pdt 3 min après la reprise de l'ébullition
Ajoutez le jus des champignons et faites réduire de moitié.

Pendant ce temps, réalisez un roux blanc avec 60gr de beurre et 60gr de farine et mouillez avec 20cl de lait, puis ajoutez la crème liquide et laissez épaissir sans cesser de fouetter. La sauce doit être un peu épaisse pour le moment.

Réchauffez dans le bouillon de volaille les viandes (les quenelles) et champignons, lorsqu'ils sont chauds, ajoutez les à la sauce et mélangez délicatement. Avec les liquides présents sur les viandes, la sauce va se détendre et obtenir une bonne consistance (sinon ajoutez un peu de bouillon) et terminez avec le beurre restant en vannant.

Remplissez les bouchées chaudes, refermez avec le couvercle et servez!

Si elles sont congelées, mettez les au four pdt au moins 30min th 200/210°