

Bouchées à la Reine

Nombre de personnes :

4

Ingrédients

- 500g de ris de veau (de gorge de préférence)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 4 clous de girofle
- 40 g beurre
- 40 g de farine (tamisée)
- 15 cl de Porto
- 2 càs de crème fraîche

Étapes de la recette

Mettez les ris de veau, les carottes, le bouquet garni et l'oignon piqué de quelques clous de girofle dans l'eau frissonnante pendant 20 mn.

Retirez les ris et conservez le bouillon.

Epluchez les ris et égrainez-les.

Faites cuire les champignons dans une eau frémissante et gardez à nouveau cette eau.

Pour la sauce blanche : Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Délayez avec les 2 bouillons (ris, champignons) et le Porto jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Ajoutez 2 cuillérées à soupe de crème fraîche.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Le conseil de votre boucher

Préparez vos ris de veau la veille de façon à les servir froids dans les bouchées que vous ferez réchauffer au four pendant 10 à 15 mn thermostat 100°C. Il est judicieux de prévoir un peu d'excédent que vous servirez à côté des bouchées.

Partager sur

FACEBOOK