



Bricks, beignets, feuilletés
Vol-au-vent



1h35

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

35 min

CUISON

0

REPOS

430

CALORIES

Étape 1

Préparation du ris de veau

- 1 Limoner et dégorger les ris de veau jusqu'à ce qu'ils soient bien blancs. Renouveler l'eau si nécessaire.
- 2 Il faut faire dégorger les ris de veau avant de les cuisiner, cette étape est indispensable. Elle peut prendre une à deux heures, voire beaucoup plus longtemps selon les ris de veau.
- 3 Les plonger dans une casserole d'eau froide, mettre sur feu vif.
- 4 Dès le premier bouillon, les égoutter et les refroidir sous un jet d'eau froide.
- 5 Le premier bouillon est le moment où l'eau commence à frémir.
- 6 Débarrasser les ris de veau de leurs membranes blanches à l'aide de la pointe d'un petit couteau.

Étape 2

Préparation des champignons de Paris

- 1 Nettoyer les champignons de Paris et bien les égoutter.
- 2 Plutôt que de les nettoyer, il est possible de les peler à l'aide de la pointe d'un couteau d'office.

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le feuilletage

**8 Bouchée(s) de pâte
feuilletée**

Ingrédients pour la garniture au ris de veau

600 g **Ris de veau**
350 g **Champignon(s) de
Paris**
20 g **Beurre**
200 g **Crème fraîche
épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

40 cl **Eau**
40 g **Beurre**
40 g **Farine**
3 c. à café **Fond blanc de
veau**
2 pincée(s) **Noix de
muscade en poudre**

3 Emincer finement les champignons de Paris.

1 Sel
1 Poivre

Étape 3

Préparation de la garniture au ris de veau

- 1** Découper les ris de veau.
- 2** Dans une poêle, faire fondre le beurre. Ajouter les ris de veau et les faire revenir doucement pendant 10 minutes.
- 3** Ajouter les champignons de Paris, prolonger la cuisson de 10 minutes sur feu doux.
- 4** Pendant ce temps, faire chauffer le beurre prévu pour la sauce dans une casserole.
- 5** Ajouter la farine, continuer la cuisson pendant 1 minute en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 6** Verser l'eau en mélangeant énergiquement. Faire épaissir sur feu moyen.
- 7** Quand la sauce est épaisse, incorporer le fond de veau, la muscade, le sel et le poivre.
- 8** Ajouter la crème fraîche et mélanger.
- 9** Incorporer les ris de veau et les champignons, laisser mijoter pendant 5 minutes.

Étape 4

Dressage des vol-au-vent

- 1** Faire réchauffer les vol-au-vent pendant quelques minutes au four.
- 2** Les remplir de la garniture au ris de veau. Servir chaud.