

Feuilletés de Quenelles et Ris de veau à la truffe



Ingrédients pour 6 personnes:

Pâte feuilletée maison (ou du
boulangier)

600g de ris de veau

Quenelles de veau:

-1kg de veau (blanquette)

-6 cuillères à soupe de farine

-5 jaunes d'oeuf

-3 verres de lait

-2 blancs d'oeuf

-sel, poivre et une demi-cuillère à

café de muscade

-30g de beurre

La sauce :

-30g de farine

-30g de beurre

-1 litre de jus de cuisson (filtré) des
quenelles

-1 jaune d'oeuf

-100g de crème fraîche

-1 truffe

Préparation:

Les quenelles :

A préparer la veille ou l'avant veille. Hacher la viande et la malaxer avec 30g de beurre. Mélanger 3 jaunes d'oeuf et la farine. Délayer avec le lait en le versant petit à petit sur le mélange. Saler et poivrer.

Chauffer à feu doux et mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène qui se soulèvera facilement du fond de la casserole. Laisser refroidir.

Ajouter la viande à cet appareil en mélangeant bien. Incorporer 2 jaunes d'oeuf. Saler et ajouter la muscade.

Incorporer délicatement les blancs battus en neige.

Former les quenelles avec les doigts, puis les rouler dans la farine. Les jeter dans l'eau bouillante, elles sont cuites quand elles remontent à la surface. Les sortir délicatement avec une écumoire.

La veille, dégorger les ris de veau dans l'eau glacée avec un peu de vinaigre d'alcool. Mettre les ris de veau dans une casserole d'eau glacée salée et citronnée. Porter juste à ébullition sur feu doux. Égoutter, rafraîchir et retirer les membranes. Égrainer et réserver au frais.

La sauce :

Fondre le beurre à feu doux, hors du feu ajouter la farine en une fois. Bien mélanger. Délayer avec du jus de cuisson des quenelles et cuire à feu doux en remuant sans cesse. Si la sauce est trop épaisse ajouter de jus. Dans un bol mélanger le jaune d'oeuf et la crème. Ajouter de la sauce et bien mélanger. Verser le contenu du bol dans la sauce. Râper la truffe sur la sauce, mélanger et donner un léger bouillon.

Montage :

Couper des rectangles de pâte feuilletée, les dorer au jaune d'oeuf (sans dorer les bords, ce qui l'empêcherait de lever) puis les cuire à 180°C pendant 15mn. Réchauffer la sauce avec les quenelles et les ris de veau. Séparer les feuilletés en deux dans l'épaisseur, déposer des quenelles réchauffées, verser une bonne cuillère de sauce. Remettre le deuxième morceau du feuilleté. Décorer de copeaux de truffe et servir immédiatement. Déguster sans attendre!