

## Feuilletés de quenelles et ris de veau à la truffe



Entrée **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 80 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Mettez de l'originalité dans votre assiette avec cette entrée fine et savoureuse !*

Recette proposée par : Pascaline Lambert

### Ingrédients

- pâte feuilletée
- 600 g de ris de veau
- pour les quenelles de veau :
- 1 kg de veau - blanquette
- 6 cs de farine
- 5 jaunes d'oeuf - + 2 blancs d'oeuf
- 30 g de beurre
- 3 verres de lait
- 1 cc de muscade
- sel, poivre
- pour la sauce :
- 1 truffe
- 1 litre de jus de cuisson filtré des quenelles
- 30 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de beurre
- 100 g de crème fraîche

### Préparation

- 1 Pour les quenelles, préparez-les la veille ou l'avant veille. Hachez la viande et malaxez-les avec 30 g de beurre. Mélangez 3 jaunes d'oeufs et la farine. Délayez avec le lait en le versant petit à petit sur le mélange. Salez et poivrez.
- 2 Chauffez à feu doux et mélangez avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène qui se soulèvera facilement du fond de la casserole. Laissez refroidir. Ajoutez la viande à cet appareil en mélangeant bien. Incorporez 2 jaunes d'oeufs. Salez et ajoutez la muscade.
- 3 Incorporez délicatement les blancs battus en neige.
- 4 Formez les quenelles avec les doigts, puis roulez-les dans la farine. Jetez-les dans l'eau bouillante, elles sont prêtes quand elles remontent à la surface. Sortez-les délicatement avec une écumoire.
- 5 La veille, dégorgez les ris de veau dans l'eau glacée avec un peu de vinaigre d'alcool. Mettez les ris de veau dans une casserole d'eau glacée salée et citronnée. Portez juste à ébullition sur feu doux. Égouttez, rafraîchissez et retirez les membranes. Égrainez et réservez au frais.
- 6 Pour la sauce, laissez fondre le beurre à feu doux, puis hors du feu ajoutez la farine en une fois. Mélangez bien. Délayez avec du jus de cuisson des quenelles et faites cuire à feu doux en remuant sans cesse. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez de jus. Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf et la crème. Ajoutez de la sauce et mélangez bien. Versez le contenu du bol dans la sauce. Râpez la truffe sur la sauce, remuez et donnez un léger bouillon.
- 7 Pour le montage, coupez des rectangles de pâte feuilletée, dorez-les au jaune d'oeuf (sans dorer les bords, ce qui l'empêcherait de lever), puis faites-les cuire à 180°C pendant 15 minutes. Réchauffez la sauce avec les quenelles et les ris de veau. Séparez les feuilletés en deux dans l'épaisseur, déposez des quenelles réchauffées et versez une bonne cuillère de sauce. Remettez le deuxième morceaux du feuilleté. Décorez de copeaux de truffe et servez immédiatement. Dégustez sans attendre!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

