



Bouchée à la Reine



Pour 6 personnes:

6 bouchées en feuilletage
 1 oeuf (dorure)
 1 blanc de poule cuit
 150 g de champignons de Paris
 120 g de ris de veau
 30 g de beurre
 1/2 verre de vin blanc
 1 càs de crème fraîche
 1 truffe (facultatif)
 300 g de sauce suprême
 sel, poivre du moulin, muscade

Eplucher, laver et couper les champignons en dés; les cuire avec un peu d'eau, une noisette de beurre, jus de citron et sel pendant une dizaine de minutes.

Retirer la peau du blanc de poule et le couper en salpicon (gros dés). Dégorger, blanchir fortement les ris de veau et les diviser en petits lobes.

Dans une cocotte, bien rissoler au beurre les ris de veau; déglacer avec le vin blanc, ajouter les champignons ainsi que le jus de cuisson, le salpicon de volaille, laisser compoter quelques minutes. Terminer en ajoutant la sauce suprême, la crème fraîche, cuire quelques minutes, rectifier l'assaisonnement et ajouter une pointe de noix de muscade.

Abaisser au rouleau un pâton de feuilletage à 2 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce cannelé 6 ronds de 7 cm de diamètre pour la base et 6 petites couronnes.

Retourner les ronds de feuilletage sur une plaque légèrement mouillée au pinceau. Dorer à l'oeuf battu en omelette sur la surface exclusivement, quadriller; disposer dessus la couronne, dorer à nouveau sans en mettre sur les bords. Cuire à four chaud 200°C pendant 12 à 15 minutes. A l'aide d'un petit couteau découper et soulever le couvercle (croûte intérieure de la bouchée), le must étant de garnir les bouchées dès la sortie du four, servir aussitôt bien chaud