



FEUILLETES DE RIS DE VEAU AUX MORILLES



600gr de ris de veau parés, 300gr d'épinards frais, 30gr de morilles séchées, 5cl de vin blanc, 20cl de crème fleurette, 2 échalotes hachées, 300gr de pâte feuilletée maison, sel, poivre, beurre, jaune d'œuf.

La pâte feuilletée :

Coupez net des rectangles de pâte feuilletée maison avec un bon couteau, **ne dorez pas les bords**, si le jaune d'œuf coule il empêchera la pâte de se développer et de monter.

La sauce aux morilles :

Faites tremper les morilles quelques heures à l'eau chaude. Filtrez l'eau de trempage et réduisez la presque à glace. Il doit vous rester environ 5cl de liquide. Réservez cet arôme de morilles maison. Lavez soigneusement et séchez les morilles réhydratées. Faites suer au beurre les échalotes puis ajoutez les morilles, le vin blanc, donnez un bouillon pour évaporer l'alcool et ajoutez la crème et l'arôme de morilles, saler et cuire 6 à 8 mn. Réservez. Vous pouvez faire cette sauce à l'avance et la réchauffer doucement au moment du service.

Les épinards :

Lavez et équeutez les épinards. Dans une sauteuse faites-les tomber 3mn au beurre moussieux, assaisonnez, réservez. Même chose que pour la sauce, vous pouvez les préparer à l'avance et les réchauffer quelques secondes au micro-ondes.

Les ris de veau :

La veille : Faites dégorger les ris de veau à l'eau glacée avec un peu de vinaigre d'alcool puis mettez-les dans une casserole à l'eau froide salée et citronnée et portez juste à

ébullition à feu doux. Égouttez-les et rafraîchissez-les puis retirez les membranes. Égrainez en petites noix et réservez au frais.

La finition :

Chauffez le four à 180°, et faites cuire les feuilletées 12 minutes environ à surveiller. Pendant ce temps, réchauffez la sauce et les épinards, salez et poivrez les ris de veau et faites les dorer 5 minutes au beurre en les gardant moelleux.

Le dressage :

Coupez dans le sens de l'épaisseur les feuilletés dès la sortie du four. Posez les fonds sur les assiettes chaudes, couvrez-les avec un lit d'épinards, ajoutez les ris, nappez de la sauce aux morilles, terminez avec le chapeau de feuilletage. Servez aussitôt.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr