



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2012

Feuilletés de ris de veau aux morilles

(Pour 8 personnes – Préparation : 45 minutes – Cuisson : 20 minutes)

Ingrédients :

- 600 Grs de ris de veau parés - 300 Grs d'épinards frais - 30 Grs de morilles séchées
- 5cl de vin blanc - 20cl de crème fleurette - 2 échalotes hachées
- 300 Grs de pâte feuilletée maison parce que c'est meilleur !
- Sel, Poivre, Beurre, Jaune d'œuf.

Préparation :

La veille : La sauce aux morilles : Faites tremper les morilles quelques heures à l'eau chaude. Filtrez l'eau de trempage et réduisez la pour qu'il ne reste environ que 5cl de liquide. Lavez soigneusement et séchez les morilles réhydratées. Faites suer au beurre les échalotes puis ajoutez les morilles, le vin blanc, laissez évaporer et ajoutez la crème et le jus des morilles réduis. Salez et cuire 5 bonnes minutes. Réservez au frais jusqu'au dressage.

Les épinards : Lavez et équeutez les épinards. Dans une sauteuse faites-les tomber 3mn au beurre, assaisonnez, réservez au frais comme la sauce aux morilles.

Les ris de veau : 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 puis égrainez-les en petites noix et réservez au frais également.

Le jour J : La pâte feuilletée : Coupez net des rectangles de pâte feuilletée avec un bon couteau, une coupe franche aidera à une belle poussée dans le four. Couvrez d'une fine couche de jaune d'œuf pour dorer mais évitez d'en badigeonner les bords. Effectivement, si le jaune d'œuf coule il empêchera la pâte de se développer et de monter.

La finition : Chauffez le four à 180°C (Th 6), 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 à la sortie du four de façon à réaliser 2 morceaux dans chaque pièce. Posez les fonds sur les assiettes chaudes, couvrez-les avec un lit d'épinards, ajoutez les ris de veau, nappez de la sauce aux morilles, terminez avec le chapeau de feuilletage. Servez aussitôt, c'est un pur bonheur.

