

BOUCHEES A LA REINE AU VEAU

Recette proposée par SEVY



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- 1 carotte - 1 oignon - 1 échalote - 400 -500g de viande de veau pour blanquette - 250 g de champignons frais en lamelles - 4 quenelles de veau ou nature - 20 cl vin blanc - 30 cl de bouillon de volaille - 3 c.s. de farine - 1 c.c. de fond de veau - 25 cl de crème fraîche - 2 jaunes d'œufs - 8 croûtes feuilletées (bouchées à la reine) - thym, sel, poivre, muscade

EX : PANNA COTTA

1. Eplucher la carotte, l'oignon et l'échalote et mettre le tout dans la cuve en métal et lancer EXPERT : 30 secondes / vitesse 15

2. Mettre le beurre et lancer EXPERT : 3' / 3 / 110°C

3. Mettre le veau, le sel et le poivre et relancer pour 5 minutes.

4. Mettre la farine et lancer EXPERT : 2' / 3 / 100°C

5. Rajouter les quenelles coupées en lamelles, les champignons, le vin blanc, le bouillon de volaille, le fond de veau, le thym et la muscade. Lancer MIJOTAGE mais mettre 55 minutes minimum pour que la viande puisse être tendre.

6. A la fin de la cuisson, rajouter la crème fraîche et les 2 jaunes d'œufs et relancer MIJOTAGE pour 5 minutes supplémentaire

7. Préchauffer le four à 180°C

8. Mettre la préparation dans les bouchées à la reine et enfourner pour 10 minutes

9. Pendant ce temps, faire cuire du riz.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : SEVY