

Temps : 40 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 4

Un recette réconfortante pour l'hiver : vol au vent de ris de veau aux morilles.

Préparation

Etape 1

Travailler le feuilletage comme pour une bouchée à la reine d'un diamètre de 20 cm.

Cuire au four à 200°C pendant 15 minutes.

Réserver sur une grille.

Etape 2

Faire blanchir les ris de veau.

Les rafraîchir sous l'eau froide et les éplucher.

Réserver.

Etape 3

Faire revenir les champignons forestiers dans un peu de matière grasse.

Ajouter les ris de veau.

Assaisonner avec le mélange tandoori.

Cuire pendant 20 minutes.

Ajouter la crème et laisser mijoter quelques minutes.

Etape 4

Ajouter les olives vertes, les quenelles nature et les morilles préalablement trempées.

Rectifier la liaison et l'assaisonnement si nécessaire.

Réchauffer la croûte de feuilletage.

Évider le centre et garnir généreusement avec la préparation.

Bon appétit !

Ingrédients



20 cl Crème fraîche épaisse



30 cl Fond de volaille naturel



200 g Mélange champignons forestiers



600 g Ris veau



2 g Mélange Tandoori



200 g Morilles traiteur



80 g Olives vertes dénoyautées



350 g Pâte feuilletée



Quenelle nature

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1000
Matières grasses (g)	12
Dont acides gras saturés	20
Glucides (g)	35
Dont sucres	5
Fibres alimentaires (g)	14
Protéines (g)	4
Sel (g)	1