



Bouchées de ris de veau aux morilles

21/02/2017 à 13h25

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 3h

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 900 g de ris de veau
- 120 g de morilles
- 2 échalotes
- 6 bouchées feuilletées
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de fond de veau
- 25 cl de vin blanc
- 25 cl d'eau
- 40 g de beurre
- farine
- sel, poivre

Préparation :

- Plonger les ris pendant 2 heures dans de l'eau, puis enlever la peau.
- Les blanchir 5 min dans de l'eau bouillante, puis laisser refroidir.
- Fariner légèrement les ris et les saisir à la poêle avec du beurre, saler et poivrer.
- Les retirer de la poêle et y faire un roux blanc (ajouter 20 g de beurre, lorsqu'il est fondu ajouter 2 cuillères à café de farine et mélanger, hors du feu, ajouter le fond de veau dilué dans l'eau et le vin blanc puis laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe).
- Ajouter les ris à la sauce et laisser cuire à feu doux.
- Pendant ce temps, faire blanchir les échalotes ciselées dans une poêle et y ajouter les morilles coupées en deux.
- Laisser revenir 5 min puis ajouter la crème fraîche.
- Laisser réduire puis ajouter cette crème de morilles à la préparation aux ris de veau, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux 15 min.
- Préchauffer le four à 160°C et enfourner quand celui-ci est chaud, les bouchées pendant 15 min.
- Verser la préparation aux morilles dans les bouchées et servir immédiatement.

