

Bouchées à la reine (pour 8 bouchées)

Feuilletage (recette pour 500 g de farine, soit environ 1,2 kg de feuilletage)

Ris de veau ; environ 800 g (le ris de veau étant assez onéreux, on pourra le remplacer en tout ou partie par des blancs de poulet ou des quenelles)

Champignons de Paris : 700 g environ. Un citron et 50 g de beurre pour la cuisson

Bouillon : bouquet garni (thym, feuille de laurier, persil), gros oignon et clous de girofle, deux carottes, un poireau, os de veau

Sauce : beurre (environ 50 g), farine (2 cuillères), bouillon cube (poulet), crème épaisse (250 g), un œuf

Les croutes de bouchées :

Préparer (si possible) le feuilletage la veille et le laisser au réfrigérateur.

Abaisser les 2/3 du morceau de feuilletage à une épaisseur de 8 à 10mm. Découper dans cette abaisse 8 ronds à l'emporte-pièce (emporte-pièce crénelé de 9 à 10 cm de diamètre). Déposer les ronds sur une plaque, **à l'envers** (car, en découpant à l'emporte-pièce, on écrase légèrement la pâte en surface, et c'est sur le fond que la découpe est la plus nette ; c'est donc cette face qu'il faut positionner dessus pour que le feuilletage monte le plus droit possible). Puis dorer (à l'œuf battu, ou mélange jaune d'œuf + eau), légèrement et pas trop près du bord pour que la dorure ne coule pas sur les côtés (empêchant le feuilletage de se développer à la cuisson).

Abaisser le 1/3 restant du morceau de feuilletage à une épaisseur de 4 à 5mm. Découper dans cette abaisse 8 ronds à l'emporte-pièce (comme les premiers ronds à 8-10mm d'épaisseur). Puis évider l'intérieur de ces ronds, avec un emporte-pièce lisse d'environ 6 cm de diamètre. On forme ainsi des couronnes qui sont déposées en superposition sur les premiers ronds (on peut aussi découper les ronds à 8-10 mm comme les premiers ronds, et seulement marquer l'empreinte sur ce deuxième disque, avec l'emporte-pièce de 6cm de diamètre, mais sans l'évider. Ainsi le feuilletage montera bien droit, car « guidé »). Dorer très légèrement le dessus des couronnes, en veillant à ne pas mettre de dorure sur les côtés.

Les chutes de feuilletage (un peu plus de la moitié de la quantité initiale) peuvent être conservées pour réaliser des feuilletées au fromage, des plaques de millefeuilles, etc....*Pour conserver les couches de feuilletage, empiler les chutes les unes sur les autres.*

Laisser reposer environ un quart d'heure au congélateur.

Enfourner dans un four préchauffé à 240 °C, et abaisser la température du four à 200 °C. Ne pas ouvrir le four jusqu'à ce que le feuilletage ait commencé à blondir. On peut mettre une coupelle d'eau bouillante en bas du four pour apporter un peu d'humidité dans le four. Pour limiter le développement du feuilletage à la bonne hauteur, et obtenir des bouchées régulières, on peut poser une grille à environ 4/5 cm au-dessus du feuilletage pendant la cuisson.

Compter environ 25 mn de cuisson (surveiller la couleur, il peut être nécessaire d'abaisser la température si ça colore trop vite). Puis débarrasser les croutes de bouchées sur grille. Le mieux est de remplir les bouchées juste avant de servir pour ne pas qu'elles ramollissent. On pourra les réchauffer légèrement avant de les remplir (20 mn dans un four à 110 °C).

La Garniture :

Blanchir le ris de veau : le mettre dans l'eau froide, et porter à ébullition. A ébullition, retirer le ris de veau, l'égoutter et le rafraîchir.

Nettoyer le ris de veau : retirer la peau et la graisse du ris de veau.

Cuisson du ris de veau : préparer un bouillon avec deux litres d'eau froide, un oignon piqué de quelques clous de girofle, un bouquet garni (deux branches de thym, une feuille de laurier, persil), deux grosses carottes épluchées et coupées en morceaux, un poireau coupé grossièrement, et un os de veau. Mettre le ris de veau dans le bouillon froid, porter à ébullition, couvrir et laisser frémir pendant 20 mn, puis retirer le ris de veau. Laisser frémir le bouillon pendant au moins une heure, puis filtrer le bouillon et le conserver (le bouillon sera utilisé pour la sauce).

Quand le ris de veau aura refroidi, le couper en petits dés et réserver.

Si on remplace tout ou partie du ris de veau :

-par des blancs de poulet : positionner les blancs au fond d'une grande casserole, saler et poivrer légèrement, puis recouvrir de quelques tranches de citron et d'un peu de thym et de romarin. Recouvrir d'eau (l'eau recouvre les morceaux de poulet d'environ 2 cm). Amener l'eau à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux pendant 12 mn environ (si les morceaux sont épais, cuire un peu plus : 15 mn). Débarrasser les morceaux de poulet et une fois refroidi, les couper en petits dés. Le jus de cuisson peut être conservé pour la sauce.

-par des quenelles : soit réalisées par vous-mêmes, soit achetées toutes faites. Les faire réchauffer (environ 5 mn dans une casserole d'eau bouillante), puis les égoutter et les découper en petits dés.

Cuisson des champignons : éplucher les champignons, les couper en lamelles. Les mettre dans une casserole, arroser d'un jus de citron. Ajouter environ 50 g de beurre, et une pincée de sel. Recouvrir d'eau, puis porter à ébullition et laisser frémir doucement 5 minutes. Séparer le jus des champignons (utilisé pour la sauce), et les lamelles de champignons.

La Sauce :

Dans une casserole, mettre deux bonnes cuillerées de beurre. Faire fondre sur feu moyen (couleur légèrement noisette), puis saupoudrer de deux cuillères rases de farine. Bien mélanger. « Mouiller » (ajouter environ 25 cl de liquide) avec le jus des champignons et le jus de cuisson du ris de veau (environ moitié/moitié). Ajouter un cube de bouillon (poule par exemple). Laisser cuire (à feu modéré, frémissement) environ 10 mn pour obtenir la consistance souhaitée (ni trop liquide, ni trop épais). Ajuster l'assaisonnement (sel, poivre). Hors du feu, ajouter une bonne cuillère de crème épaisse et un jaune d'œuf et bien mélanger au fouet (émulsionner).

Ajouter la garniture dans la sauce chaude : ris de veau coupé en dés (et/ou blancs de poulet, et/ou quenelles), et les champignons en lamelles. Bien mélanger, goûter et compléter (si nécessaire) l'assaisonnement.

Service :

Faire réchauffer les croutes de bouchées (au four, 20 mn à 110 °C).

Faire réchauffer la garniture dans le four microondes.

Garnir les bouchées à la reine juste avant de servir et apporter le reste de garniture chaude.
