

Bouchées aux Ris d'Agneau

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- environ 200 g de Ris d'Agneau
- 2 escalopes de poulet
- 1/4 de chorizo doux
- 200 g de champignons frais
- 45 g de beurre
- 3 cuillères à soupe rases de farine
- 75 cl de bouillon de volaille
- 3 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 verre de vin blanc
- poivre, noix de muscade
- 6 croûtes en pâte feuilletée



Préparation de la recette :

Coupez les champignons en lamelles.

Parez les ris d'agneau, coupez les en petits bouts et ébouillantez-les 4 minutes dans le bouillon. Réservez les ris.

Coupez le poulet en petits dés et le chorizo en juliène et poelez-les rapidement.

Faites fondre le beurre dans un faitout, ajoutez la farine et faites cuire en remuant pendant 3 mn. Mouillez ensuite ce roux blond avec le bouillon de volaille et portez à ébullition.

Ajoutez les ris, le mélange poulet chorizo, les champignons, le vin blanc, poivre et noix de muscade. Continuez de faire chauffer en remuant sans arrêt.

Délayez à part les jaunes d'œufs avec la crème fraîche dans un bol, puis versez cette liaison dans le faitout en remuant. Faites chauffer sans bouillir pendant 5 mn.

Faites chauffer les croûtes précuites dans le four à 180°C. Lorsqu'elles sont bien chaudes et très sèches, les sortir et enlever les chapeaux.

Disposez les croûtes sur assiettes individuelles (accompagnées de riz ou pâtes). Les remplir de la garniture en sauce et posez les chapeaux dessus. Servez Aussitôt.

Retrouvez cette recette via :

www.narbonne.halles.fr