

Bouchées à la reine

Recette de ma maman.

Recette pour 6 personnes :

- 1 kg de noix de veau
- 1 poule fermière
- 2 carottes
- 1 oignon
- 3 brins de persil
- 200 g de quenelles de veau ou volaille
- 200 g champignons de Paris en boîte ou frais
- 60 g beurre
- 60 g farine
- 2 verres de vin blanc
- le bouillon qui servira pour la sauce
- sel, poivre
- 10 cl de crème
- 2 jaunes d'œuf pour la liaison
- des bouchées à la reine feuilletées

Préparation de la recette :

Faire cuire l'épaule, la poule, les carottes, l'oignon, 2 cubes de bouillon de poule bio et les brins de persil dans l'eau et faire cuire jusqu'à ce que soit tendre (lorsqu'une fourchette piquée dans la viande se retire facilement c'est cuit) soit environ 1h-1h15. Si nécessaire saler en cours de cuisson. Retirer du feu, laisser refroidir un peu et passer le bouillon dans une passoire.

Désosser la poule, couper la poule, l'épaule et les quenelles en cubes

Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine, laisser cuire un peu puis ajouter le bouillon, bien mélanger avec un fouet, ajouter le vin blanc, laisser cuire 10 min en mélangeant souvent. La sauce doit-être onctueuse.

Vérifier l'assaisonnement et agrémenter avec du sel, poivre si nécessaire. Verser la crème dans un bol y ajouter les 2 jaunes d'œuf, bien mélanger, ensuite verser 2 louches de bouillon dans la crème remuer et verser la crème dans le bouillon. Remuer et incorporer la viande, les champignons et les quenelles dans la sauce. Réchauffer doucement en remuant souvent (je laisse mijoter sur feu très doux durant 10 mn) attention car ça ne doit plus bouillir.

Remplir les bouchées et servir le reste à côté avec des nouilles ou des "spätzle".