

DÉGUSTATION

Servez chaud, accompagné de votre vin frais (12°C).

L'astuce de Jean-Marie

Pour des champignons encore plus savoureux, ajoutez quelques gouttes de sauce soja en fin de cuisson.



Partagez votre plat avec #RecettedeFamilleBourgeois

📷 [domainehenribourgeois](https://www.instagram.com/domainehenribourgeois)

📘 [domainehenribourgeois.sancerre](https://www.facebook.com/domainehenribourgeois.sancerre)

Recettes de Famille

LES ACCORDS D'HENRI BOURGEOIS



**Bouchées à la reine
&
Sancerre blanc « Grande Réserve »**

PAR JEAN-MARIE BOURGEOIS

Bouchées à la reine

6 personnes

Préparation · 1h15 min Cuisson · 45 min



INGRÉDIENTS

- 6 croûtes feuilletées individuelles
- 250 g de blanc de dinde
- 6 crêtes de coq
- 100 g de ris de veau
- 200 g de champignons de Paris
- 40 g de beurre
- 30 g de farine
- 1 carcasse de poulet
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf
- 1 carotte, 1 poireau, 1 branche de céleri coupés en tronçons
- 1 bouquet garni
- Sel fin et poivre blanc

PRÉPARATION

1. Préparer le bouillon

Dans une casserole, recouvrir d'eau la carotte, le poireau, le céleri et le bouquet garni. Plonger la carcasse de poulet dans l'eau. Faire bouillir.

Dans une petite casserole, faire bouillir les crêtes de coq dans de l'eau. Une fois les crêtes cuites, les égoutter puis les ajouter au bouillon. Saler et poivrer. Une fois les légumes cuits, récupérer le jus du bouillon et les crêtes.

2. Cuire les champignons

Nettoyez et émincez les champignons. Les faire sauter à feu vif dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.

3. Cuire les viandes

Faire deux cuissons distinctes. Couper les ris de veau et le blanc de dinde en dés, puis les faire dorer dans une noisette de beurre. Saler, poivrer et réserver.

4. Réaliser la sauce béchamel

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et laisser cuire légèrement sans coloration.

Verser progressivement le bouillon chaud en fouettant jusqu'à obtenir une sauce lisse. Ajouter la crème et le jaune d'œuf hors du feu pour lier la sauce.

5. Dresser les bouchées

Réchauffer les croûtes feuilletées au four à 100 °C pendant 10 minutes. Dans chaque bouchée à la reine, alterner les préparations : sauce béchamel, dés de volaille, ris de veau, crêtes de coq et champignons.

Servir aussitôt.