

# VOL-AU-VENT AU RIS DE VEAU, champignons et lardons

## Ingrédients :

- 1 ris de veau
- 150 g de lardons
- 10 champignons de Paris
- 4 carottes oranges et jaunes
- 2 quenelles de volaille
- 1L de fond de volaille
- 50 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 50 g de farine
- 150 g de crème épaisse
- 300 g de pâte feuilletée

## Préparation :

1/ Commencer la cuisson du ris de veau dans une eau salée et froide. Une fois que l'eau arrive à ébullition, écumer. Ajouter le bouquet garni. La cuisson dure en moyenne dix minutes. Laisser tiédir la viande.

2/ Préparer un roux à base de beurre et de farine. Découper les champignons. Les cuire dans du beurre à feu vif. Y ajouter les lardons, le roux et le fond de volaille. Saler et poivrer. Pour finir, ajouter la crème.

3/ Découper le ris de veau en petits cubes. Passer la viande à la cocotte dans un peu de beurre.

4/ Ajouter la viande au velouté, ainsi qu'une quenelle de volaille.

5/ Découper les feuilletés en carré. Les dorer avec un jaune d'œuf. Passer au four pendant 15 minutes à 200 °C.

6/ Découper un trou sur le dessus du feuilleté. Remplir la pâte avec la préparation.

## Astuces :

- Tremper le ris de veau dans de l'eau pendant 2 heures avant de commencer la recette.
- Presser la viande entre deux plaques après cuisson pour avoir une épaisseur régulière sur tout le morceau.

