

Tourte aux ris de veau

600 g de pâte feuilletée

1 œuf

du papier de soie

Court-bouillon:

6 dl d'eau

2 dl de vin blanc

½ c.à c. de sel

Quelques grains de poivre

1 feuille de laurier

Farce:

200 g de viande de veau

500 g de ris de veau

250 g de champignons de Paris fra

Sauce:

40 g de farine

30 g de beurre

3 dl de lait

3 dl de court-bouillon

Sel, poivre

Noix de muscade

1 pincée de safran

Préparation

Porter tous les ingrédients pour le court-bouillon à ébullition.

Couper la viande de veau en petits cubes, faire cuire 5 minutes dans le court-bouillon. Les sortir. Mettre les ris de veau dans le court-bouillon, laisser mijoter pendant 10-15 minutes, les sortir, peler et couper en dés. Réserver 3 dl de court-bouillon.

Laver et émincer les champignons de Paris.

Sauce: faire un roux, mouiller avec le lait et le court-bouillon, assaisonner. Incorporer les champignons et la viande, laisser mijoter pendant 10 minutes environ.

Pâte: abaisser ½ de la pâte en un cercle de 26 cm de ø, en foncer un moule. Piquer le fond avec une fourchette. Séparer l'œuf, badigeonner le bord de blanc d'œuf. Abaisser la pâte restante et découper un couvercle de 31 cm de ø.

Former une bande de 2 cm de

largeur avec la pâte restante et la coller sur le bord du fond du moule. Badigeonner de blanc d'œuf.

Chiffonner le papier de soie et en remplir le fond du moule. Recouvrir du couvercle. Bien appuyer sur le bord.

Faire une entaille en forme de cercle de 4 cm de ø au centre du couvercle (ne pas découper complètement).

Renforcer les bords avec une bande de pâte. Décorer la tourte avec la pâte restante.

Badigeonner la pâte de jaune d'œuf et piquer plusieurs fois avec une fourchette.

Faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes env. Puis retirer le couvercle et le papier de soie. Laisser sécher la pâte dans le four éteint pendant 10-15 minutes.

Garnir avec la moitié de la farce, servir le reste séparément.

Accompagner de salades diverses.