

Vol-au-vent financière

Pour 6 personnes.

250 g de pâte feuilletée fraîche ou surgelée, 2 ris de veau, un petit poulet ou du restant de volaille, 300 g de champignons, sel, poivre, de la muscade, 1 dl de crème, 2 gros oignons, 2 carottes, du thym, du laurier, 100 g de beurre, une branche de céleri, 2 c à soupe de farine, un jaune d'œuf, un verre de vin blanc, un verre de porto.

Faire blanchir les ris de veau dans de l'eau bouillante salée, après les avoir fait dégorger dans de l'eau froide. Les égoutter et les éponger.

Emincer les carottes et l'oignon. Faire revenir.

Ajouter une branche de thym et une feuille de laurier.

Mouiller avec un verre de vin blanc et un verre d'eau.

Couvrir et laisser braiser doucement pendant environ 3/4 d'heure.

Faire cuire pendant 25 mn dans de l'eau salée avec le bouquet garni.

Rouler la pâte en deux abaisses de 20 cm environ.

Mouiller la première avec un peu d'eau, poser l'autre dessus et, avec la pointe d'un couteau très tranchant, fendre le tour à 1 cm du bord.

Dorer à l'œuf et faire cuire 25 mn au four chaud.

Préparer un roux. Lier avec le jaune d'œuf délayé dans la crème.

Ajouter le porto, les champignons pochés à blanc, les ris de veau et la volaille décortiquée.

Remplir le vol-au-vent avec l'appareil et servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.