



Vol au vent ris de veau, champignons et quenelles

8 personnes

1 vol au vent acheté en pâtisserie 1 kg de ris de veau 50 gr de beurre 750 gr de champignons 50 gr de beurre 1 citron 8 quenelles Sel Poivre Muscade Sauce blanche : 50 gr de beurre, farine, lait, 1 grand pot de crème	1 C.A.S.R.O.L. 1 couteau 1 sauteuse 1 presse agrumes
---	---

Préparation du ris de veau :

Plongez les ris de veau dans une C.A.S.R.O.L. d'eau froide salée, portez lentement à ébullition et laissez frémir pendant 5 minutes.

Egouttez et passez le ris de veau sous l'eau froide afin de détacher les déchets et enlever les peaux.

Epongez soigneusement avec un linge et coupez-le en petites rondelles.

Faites-les revenir dans un peu de beurre et faites-les sauter sur feu vif pendant 5 minutes puis salez et poivrez.

Préparation des quenelles

Portez à ébullition de l'eau salée et plongez-y les quenelles environ 4 minutes, le temps qu'elles remontent à la surface sans laisser bouillir.

Egouttez-les et réservez.

Préparation des champignons

Otez le pied sableux des champignons, lavez-les rapidement et coupez-les en lamelles.

Pressez un jus de citron et arrosez les champignons pour éviter qu'ils noircissent.

Dans une poêle faites chauffer le beurre et revenir les champignons sur feu vif pendant 5 minutes puis salez, poivrez et réservez.

Sauce blanche

Préparez une sauce blanche

Montage du plat

Préchauffez le four au maximum puis arrêtez-le et déposez-y le vol au vent dans un plat de service allant au four pendant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, rassemblez tous les ingrédients ensemble dans une C.A.S.R.O.L. et laissez chauffer environ 5 minutes ; rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Sortez le vol au vent du four, versez la préparation dans la croûte et servez aussitôt.

Gâteau à l'ananas

6 personnes

150g de beurre 150 g de sucre 3 oeufs 1 sachet de levure une boîte d'ananas en tranche sucre pour le caramel	1 cul de poule 1 C.A.S.R.O.L. 1 moule à manqué
---	--

Préchauffer le four à 180°.

Mélangez de façon homogène le beurre ramolli et le sucre puis ajoutez les œufs un a un ensuite la farine et la levure.

Faites un caramel et nappez avec le fond du moule puis déposez-y les tranches d'ananas égouttées et enfin versez la pâte par dessus.

Enfournez pendant 30minutes.

Sortez du four et nappez le gâteau du jus d'ananas mélangé à une cuillère de rhum.

Vous pouvez utiliser le jus de la boîte d'ananas pour faire un coulis d'ananas au rhum, pour accompagner ce dessert.