



BOUCHÉE À LA REINE – RIZ PILAF

Fiche technique – ATELIER CUISINE

INGREDIENTS pour 8 personnes :

Poule ou poulet	1 pièce 1,2 kg	Éléments de la farce à quenelle :	
Ris de veau	350 gr	Noix de veau ou blanc de volaille	200 gr
Champignons de Paris	300 gr	Crème	8 cl + 15 cl
Carottes	250 gr	Beurre	40 gr
Oignons	150 gr	Farine	70 gr
Poireaux	200 gr	Blanc d'œufs	2
Thym, laurier, clous de girofle, sel et poivre		Eau	8 cl
Citron	1 pièce	Éléments de la sauce :	
Beurre	80 gr + 50 gr	Beurre	65 gr
Cerfeuil ou ciboulette	¼ de botte	Farine	65 gr
Croûtes de bouchée	8 pièces	Crème	25 cl
Éléments du riz pilaf :			
Riz long	250 à 300gr	Oignon	150 gr
Beurre	80 gr	Bouquet garni	1
Fond blanc de volaille	1,5 x le volume du riz		

TECHNIQUE :

- **Préparer la volaille**

Ficeler la poule ou le poulet ; mouiller à l'eau froide à couvert avec la garniture aromatique (carotte, oignon clouté, bouquet garni) ; sel, poivre
Cuire 45 minutes le poulet ou 2 heures la poule.

- **Préparer les ris de veau**

Blanchir 5 minutes le ris de veau départ eau froide ; rafraîchir
Escaloper, assaisonner, fariner et dorer au beurre, mouiller avec fond blanc et cuire 15 minutes.

- **Préparer les champignons**

Laver et escaloper les champignons, cuire avec 50 gr de beurre, 10 cl et jus citron, sel et poivre pendant 10 minutes.

- **Réaliser les quenelles**

- ◆ **Préparer la panade :**

Faire fondre dans une casserole 40 gr de beurre avec 8 cl d'eau et 8 cl de crème ; porter à ébullition et ajouter 70 gr de farine hors du feu ;

Travailler à la spatule comme une pâte à choux et réserver au frais

- ◆ **Préparer la farce :**

Détailler les 200 gr de chair de veau ou de volaille et passer au cutter ; ajouter progressivement les 2 blancs d'œufs en travaillant à la spatule

Incorporer la panade froide et 15 cl de crème

Assaisonner sel et poivre ; le mélange doit être très homogène.

- **Cuire les quenelles**

Mouler les quenelles à l'aide d'une cuillère à café ; pocher 8 minutes dans l'eau frémissante salée, égoutter.

- **Terminer la garniture**

Détailler la chair de volaille et de ris de veau en cubes de 1,5 cm de côté environ.

- **Confectionner la sauce**

Faire un roux blanc avec 65 gr de beurre et 65 gr de farine ; mouiller avec 80 cl de fond blanc de volaille ; cuire 10 minutes et ajouter 25 cl de crème, réduire quelques minutes et rectifier l'assaisonnement

Ajouter la garniture à la sauce : champignons égouttés, dès de volaille et de ris de veau et quenelles.

Maintenir au chaud au bain marie

- **Cuire le riz pilaf**

Ciseler l'oignon ; faire suer dans une cocotte avec 80 gr de beurre ; ajouter le riz et le faire nacrer 2 à 3 minutes

Mouiller 1,5 le volume du riz avec le fond de volaille ; ajouter le bouquet garni et cuire au four entre 15 et 20 minutes à couvert.

DRESSAGE

Garnir les bouchées préalablement réchauffées ; parsemer de ciboulette ou de cerfeuil ; dresser sur assiette. Le riz sera servi séparément dans un légumier.

NOTA : les jaunes d'œufs non utilisées lors de la préparation de la farce peuvent être rajoutés dans la sauce.

VINS D'ACCOMPAGNEMENT : Auxerrois, Côtes de Toul ou de Moselle.