

Vol au vent de tradition bourgeoise... enfin presque ! (Ecrevisses, asperges, quenelles, ris de veau, champignons sauvages, ailerons de volaille farcis)

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le croustillant : 5 feuilles de pâte filo, sel, sucre, beurre noisette

Pour les écrevisses : 30 écrevisses

Pour les quenelles :

La pâte à chou : ¼ litre d'eau, une pincée de sel et une de sucre, 125g de farine, 65g de beurre, 4 œufs

La farce : 250g de blanc de poulet, 125g de pâte à chou, sel, 1 œuf, 200g de crème

Pour les ailerons : 6 ailerons de poulet, 6 morceaux de foie gras en terrine de 10g, 120g de farce à quenelle, sel, huile d'olive

Pour les ris de veau : 600g de ris de veau, sel, beurre, huile d'olive, 1dl de Madère

Pour les asperges : 18 asperges vertes, sel, sucre, beurre

Pour les champignons : 600g de mélange de champignons des bois.

Pour la sauce : Les têtes des écrevisses et les os des ailerons, 1 cuillère à café de concentré de tomate, 1 trait de cognac, ½ litre de crème, 1dl de Martini blanc

Les croustillants :

Beurrer à l'aide d'un pinceau, 1 feuille de pâte filo. Saler très légèrement et sucrer puis placer une autre feuille sur la première. Saler et sucrer. Renouveler l'opération jusqu'à avoir 5 feuilles collées, assaisonnées et beurrées. Détailler 12 pastilles de 4cm. Cuire 15mn au four à 180° entre 2 feuilles de papier sulfurisé et 2 plaques à pâtisserie.

On obtient alors des pastilles très croustillantes et bien dorées.

Les quenelles :

La pâte à chou :

Faire bouillir l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Hors du feu ajouter la farine et bien mélanger.

Cuire 3mn la panade en remuant puis hors du feu ajouter les œufs 1 par 1.

La farce :

Mixer les blancs de poulet avec une pincée de sel. Ajouter 125g de pâte à chou, et l'œuf et mixer à nouveau. Finir en ajoutant la crème petit à petit.

Former à l'aide d'une cuillère à entremet 6 petites quenelles.

Réserver le reste de farce pour les ailerons. Cuire les quenelles au four à 120° 5 à 6 minutes.

Les ailerons :

Désosser les ailerons de volaille en gardant le tout dernier os. Réserver les os pour la sauce.

Farcir les ailerons avec un dé de foie gras et compléter avec la farce à quenelle pour obtenir des ailerons bien dodus. Cuire au four avec un filet d'huile d'olive et un peu de sel pendant 10mn.

Les asperges :

Eplucher et couper les asperges en tronçons de 4cm. Les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre.

Les écrevisses :

Cuire les écrevisses dans très peu d'eau salée et vinaigrée pendant 4 minutes.

Décortiquer les queues d'écrevisses.

Réserver 6 têtes pour la décoration et les autres pour la sauce.

Les champignons sauvages :

Trier, nettoyer, laver et couper en morceaux réguliers, les champignons.

Les faire sauter dans un peu de beurre et lier l'eau de végétation avec une pointe de Maïzena.

Les ris de veau :

Blanchir les ris de veau. Les rafraichir à l'eau froide. Retirer la membrane qui recouvre le ris et le couper en morceaux de 30g. Les poêler dans un filet d'huile d'olive, 1 cuillère de beurre et un peu de sel. Colorer chaque face des ris et lorsqu'ils sont bien caramélisés déglacer avec un trait de Madère.

Laisser s'évaporer et caraméliser le Madère avant de redéglacer avec un trait de Madère.

Renouveler l'opération jusqu'à complète utilisation du Madère.

Les ris sont alors complètement caramélisés et sirupeux.

La sauce :

Colorer les os des ailerons dans un filet d'huile d'olive puis ajouter les têtes des écrevisses concassées. Flamber avec le cognac, ajouter le Martini et le concentré de tomate. Cuire 2mn avant d'ajouter la crème et de laisser mitonner doucement pendant 20mn à couvert. Filtrer finement.

Rectifier l'assaisonnement.

Dressage :

Répartir les champignons au fond de 6 assiettes creuses et poser dessus harmonieusement les ris, les asperges, les écrevisses, les ailerons, les quenelles et les têtes d'écrevisse.

Napper généreusement de sauce et déposer joliment les pastilles croustillantes.