

BOUCHEES A LA REINE AU VEAU

Ingrédients :

Pour environ 6 bouchées

250 g de veau. Vous pouvez utiliser du *kalbsgeschnetzeltes* qui est du veau coupé en fines lamelles.

250g de champignons de Paris

25 cl de crème fraîche (ou crème de soja)

Vin blanc sec type Riesling

1 bouillon cube de bœuf

1 oignon

1 gousse d'ail

50 g de beurre (ou margarine)

3 cuil à soupe de farine

Préparation :

Faire dorer la viande. Lorsqu'elle est bien colorée, la poivrer.

Ajouter l'ail écrasé, l'oignon finement émincé.

Mouiller la viande avec un verre de vin blanc, le bouillon cube dilué auparavant dans 1/2 l d'eau.

Faire mijoter à la cocotte-minute pendant 25-30 minutes.

Faire un roux avec 50g de beurre et 3 cuillères à soupe de farine. Lorsqu'il commence à mousser, ajouter progressivement le jus de cuisson en remuant bien pour éviter les grumeaux.

Finir en ajoutant les champignons de Paris préalablement nettoyés et émincés et la viande de veau cuite.

Laisser mijoter pendant environ 15 minutes puis ajouter la crème et réchauffer sans laisser bouillir.

Réchauffer les vol-au-vent au four, les garnir et servir avec des spätzle ou du riz et une salade verte.

