



FEUILLETES DE ROGNONS ET DE RIZ DE VEAU

Pour 6 personnes

- Pâte feuilletée abaissée (rectangulaire 42x26 cm)
- 250 g De morilles fraîches (ou 75g de morilles déshydratées)
- 1 Riz de veau
- 1 Rognon de veau (ouvert en deux et dénervé par votre boucher)
- 1 cs De jus de citron
- 2 cs De cognac
- 3 dl de crème fraîche
- 90 g de beurre
- Sel, poivre
- 1 échalotes
- 1 Jaune d'œuf
- Huile de pépins de raisins

Recette :

1. Dans la plaque de pâte feuilletée, découper des carrés de 6cm de côté. Les badigeonner de jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau, puis les cuire à 200° pendant environ 10 min. Surveiller la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
2. Si vous utilisez des morilles déshydratées, les mettre dans de l'eau tiède pendant 1 h.
3. Mettre le riz de veau dans une casserole, avec sel, poivre et eau pour le recouvrir. Sur feu doux, porter lentement à ébullition. Laisser frémir 3 min. Égoutter et passer le riz de veau sous l'eau froide. Détacher les petits filaments.
4. Laver soigneusement les morilles. Les égoutter et les couper en 4 suivant la grosseur. Les éponger avec du papier absorbant. Les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile de pépins de raisins, le jus de citron et sel et poivre, sur feu moyen. Ajouter ensuite la crème fraîche. Laisser mijoter sur feu doux, 10minutes environ.
5. Couper le rognon de veau en dés. Les faire sauter rapidement dans une poêle contenant un peu d'huile de pépins de raisins, puis arroser de cognac et faire flamber en les mélangeant constamment. Ajouter le tout aux morilles à la crème qui finissent de mijoter. Couvrir et retirer du feu.
6. Dans la même poêle, remettre 20 g de beurre, l'échalote finement hachée et le riz de veau coupé en dés. Faire sauter le tout, sur feu vif, de 1 à 2 minutes. Incorporer le tout aux morilles et rognons. Laisser chauffer l'ensemble 3 minutes sur feu doux.
7. Pendant ce temps, faire chauffer les carrés feuilletés dans le four, puis les garnir ensuite de la préparation. (2 carrés par personne)

Avril 2006, Michel Pahud – Arno Wolfensberger