



Ingrédients

- 2 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD
- 150 G DE MINI-QUENELLES DE VEAU
- 2 PÂTES FEUILLETÉES
- 1 OIGNON DOUX
- 2 JAUNES D'OEUFS
- 1 SOUMAINTRAIN
- 1 L DE CRÈME LIQUIDE
- 4 CL DE VIN BLANC
- HERBES HACHÉES
- 25 G DE BEURRE
- SEL

Vol-au-vent, quenelle de veau, crème de Soumaintrain & saucisse de Montbéliard

6 personnes

Temps de préparation
45 minutes

Temps de cuisson
30 minutes

Étape 1

Faites cuire les saucisses de Montbéliard dans l'eau frémissante pendant 20 minutes.
Gardez l'eau de cuisson des saucisses.

Étape 2

Déroulez à plat la première pâte feuilletée et badigeonnez-la de jaunes d'œufs. Posez l'autre pâte feuilletée dessus et, avec un emporte-pièce de 8 cm, faites 6 cercles.

Étape 3

Sur une plaque à four avec un papier sulfurisé, posez les 6 cercles et dorez-les au pinceau. Faites-les cuire au four pendant 20 min à 180 °C (th.6). Réservez les vol-au-vent.

Étape 4

Dans une casserole, ajoutez 1 oignon émincé et faites-le confire dans le beurre. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez 1 L de jus de cuisson de saucisse de Montbéliard et faites réduire de moitié.

Étape 5

Versez la crème, faites réduire et ajoutez le soumaintrain en morceaux. Mixez la sauce et passez-la au chinois étamine. Faites à nouveau réduire la sauce jusqu'à la consistance souhaitée.

Étape 6

Ajoutez à la sauce les mini-quenelles de veau et la saucisse de Montbéliard coupée en rondelles.

Étape 7

Dans une assiette creuse, posez le vol-au-vent, ajoutez les quenelles et les saucisses et nappez généreusement de sauce. Décorez avec les herbes hachées.