FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Timbale de pâtes aux ris de veau et morilles

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Beurre	~
60 g	Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF	0171860
500 g	Crème liquide	~
QS	Gros sel gris de Guérande IGP en sachet 1 kg TRADYSEL	0135813
150 g	Morille déshydratée Extra en boîte 500 g BAUDOIN	0163873
250 g	Parmesan	~
750 g	Penne Rigate en sac 5 kg TOQUELIA	0046289
2 pièces	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
2 kg	Ris de veau	~

Étapes de préparation

1. Cuire les pennes dans de l'eau bouillante salée.
2. Egoutter et bien rafraîchir les pâtes.
3. Sur une plaque filmée déposer les penne dans le sens de la longueur, beurrer très généreusement les pâtes à l'aide d'un pinceau.
4. Détailler des disques de penne à l'emporte pièce (20 pièces en tout).
5. Chemiser le tour de chaque emporte-pièce avec les penne bien beurrées et ajouter un disque de penne dans chaque fond d'emporte-pièce.
6. Réaliser la farce de ris de veau, avec les morilles bien réhydratées, la volaille, le

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

6. concentré de champignons liquide et la crème liquide vérifier l'assaisonnement.
7. Garnir les timbales avec la farce de riz de veau à l'aide d'une poche à douille et déposer un disque de penne sur le dessus de la timbales.
8. Parsemer de parmesan en poudre, déposer sur une plaque avec un papier sulfurisé et cuire au four à 180° pendant 15 à 18 minutes.
9. Sortir du four, démouler et dresser à votre convenance.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge AOC 2015 en bouteille 75 cl Vieilles vignes DOMAINE JOEL TALUAU

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation