

## Timbale de pâtes aux ris de veau et morilles



### Ingrédients (pour 10 personnes)

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

### Étapes de préparation

- 1 Cuire les penne 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 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