

+++ Croustade à la lucernoise

Luzerner Chügelipastete

Trémpage: env. 1 heure. Mise en place et préparation: env. 70 min
Mise au frais: env. 30 minutes. Cuisson au four: env. 20 min
Macération: env. 1 heure. Pour 6 personnes

200 g **de ris de veau**,
commandé chez le boucher faire tremper env. 1 h dans de l'eau
froide. Changer l'eau de temps en temps

Croustade

500 g **de pâte feuilletée** pour la croustade

Façonnage: abaisser $\frac{1}{3}$ de pâte pour le fond (\varnothing env. 20 cm, env. 3 mm d'épaisseur), poser sur une plaque chemisée de papier cuisson. Façonner un dôme en papier cuisson (\varnothing env. 18 cm), poser sur le fond de pâte, badigeonner le bord de pâte avec de l'eau. Abaisser le reste de pâte en rond d'env. 3 mm d'épaisseur, couper au milieu un grand trou d'env. 5 cm pour laisser s'échapper la vapeur. Poser la pâte sur le dôme de papier, lisser les plis, bien appuyer les bords. Couper la pâte qui dépasse, plier, abaisser à env. 3 mm d'épaisseur. Couper un couvercle \varnothing env. 10 cm, poser sur la plaque. Décorer la croustade avec les chutes de pâte.

1 **jaune d'œuf** badigeonner la pâte, réserver env. 30 min
au frais

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Sortir du four, poser sur une grille. Réduire la température du four à 60° C, y glisser un plat, un bol et des assiettes. Fendre le papier avec des ciseaux, retirer. Réserver la croustade et le couvercle au chaud.

Farce

1 litre **de bouillon de légumes**,
bouillant
ris, égoutté

laisser pocher le ris env. 1 h à couvert juste en dessous du seuil d'ébullition. Retirer, enlever la peau, effiloche, réserver à couvert

400 g **de chair à saucisse de veau**

verser dans une poche à douille lisse (\varnothing env. 10 mm), presser des morceaux d'env. 1 cm de long, les couper avec le dos d'un couteau directement dans le bouillon frémissant, laisser pocher env. 2 minutes. Retirer avec une écumoire, égoutter, ajouter au ris. Réserver 4 dl de bouillon. Jeter le reste du bouillon chauffer dans la même casserole

1 c. à soupe **de beurre**

200 g **de champignons de Paris**,
en lamelles

1 **oignon**, finement haché

2 c. à soupe **de persil**, finement haché

2 c. à soupe **de beurre**

2 c. à soupe **de farine**

faire suer env. 3 min, ajouter à la viande chauffer dans la même casserole
ajouter, faire un roux blanc en remuant au fouet sur feu moyen

bouillon réservé

1 dl **de crème entière**

moiller, porter à ébullition en remuant, laisser cuire doucement env. 10 min
saler et poivrer. Ajouter le ris de veau, les quenelles de chair à saucisse et les champignons à la sauce, le temps de chauffer

selon goût **sel, poivre**

Présentation: remplir délicatement la croustade, poser le couvercle en pâte, servir aussitôt.

Par personne: lipides 52 g, protéines 21 g, glucides 33 g, 2853 kJ (682 kcal)

Lucerne

