



Ris de veau à la vapeur

Jan Hartwig



Préparation du ris de veau

Dégorger le ris de veau pendant 4 heures dans de l'eau froide afin de le rendre plus blanc et de le débarrasser de toutes ses impuretés. Retirer la peau fine avec un couteau, puis le faire blanchir brièvement dans de l'eau bouillante salée. Le sécher avec un linge avant de le saler et le poivrer. Badigeonner une feuille de film alimentaire d'un peu de beurre fondu avec un pinceau puis y rouler le ris de façon à former un rouleau bien serré. Veiller à ne pas laisser de bulles d'air. Enrouler le rouleau de ris dans une feuille d'aluminium et le faire cuire à la vapeur pendant env. 15 min à 90 °C au four combiné vapeur. Retirez l'aluminium et le film alimentaire et terminer la cuisson à la poêle dans du beurre émulsionné. Ouvrir le ris de veau et le saler et le poivrer à nouveau.

Rezept für 4

Ingrédients pour le ris de veau

25 g de ris de veau
nettoyé
Sel et poivre
Beurre
Film alimentaire et
aluminium

Ingrédients pour la purée d'oignons de Roscoff

4 oignons de Roscoff
10 ml de vinaigre
balsamique
40 g de crème double
40 g de beurre
40 g de lait
10 ml de xérès
Sel et poivre

Ingrédients pour la sauce au vin jaune

300 ml de vin jaune
25 ml de crème double
Un peu de beurre froid
200 ml de fond de volaille
Le jus d'un citron
30 g de mirepoix claire
Sel
Poivre

Ingrédients pour les bolets sautés

8 beaux bolets fermes

Ingrédients pour les amandes Marcona

100 g d'amandes
Marcona



Préparation de la purée d'oignons de Roscoff

Emincer les oignons et les faire dorer dans une casserole avec du beurre. Ajouter la crème double et le lait puis faire réduire. Laisser cuire jusqu'à ce que les oignons soient fondants. Rectifier l'assaisonnement avec le vinaigre. Dès que le liquide se sépare du gras dans la casserole, verser tout le contenu dans le Thermomix et mixer en purée fine. Ajouter le sel, le poivre et le xérès.

Préparation de la sauce au vin jaune

Faire revenir la mirepoix dans un peu de beurre et déglacer au vin jaune. Faire réduire de deux tiers, puis verser le fond et la crème double. Faire réduire de moitié et passer. Mixer au Thermomix et assaisonner avec du sel, du poivre et le jus de citron.

Préparation des bolets sautés

Nettoyer les bolets et les couper en deux. Inciser en damier la face interne des champignons avec un couteau et faire dorer ce côté. Saler et poivrer.

Préparation des amandes Marcona

Faire dorer les amandes au four à 160 °C pendant 15 minutes et les couper en quatre.

Anrichten

Dresser la purée d'oignons au milieu des assiettes et poser le ris de veau dessus. Disposer les champignons tout autour ainsi que les amandes. Emulsionner la sauce au vin jaune et la dresser sur les assiettes. Décorer avec des fleurs comestibles.