



Ris de veau poêlé avec compotée d'échalotes , sauce au café et salade romaine rissolée

1 pomme de ris de veau (1 pomme pour 2, environ 400g)

La mettre dans eau froide pour enlever la membrane et écumer si nécessaire, 4 à 5 minutes après ébullition.

La sortir et la mettre à rafraîchir dans l'eau glacée, retirer la membrane.

Escaloper et saisir à la poêle avec huile dans laquelle on aura ajouter un peu de beurre, faire rissoler tout doucement jusqu'à ce qu'une croûte se forme, sel et poivre

Compotée d'échalotes

1 kg d'échalotes avec peau dans des papillotes bien fermées avec sel poivre aromates de son choix au four 180° pendant 1h30. En lever la peau et mixer pour obtenir une purée. Assaisonner et peut être servie avec toutes les viandes blanches. Se conserve au réfrigérateur avec un filet d'huile d'olive

Même principe avec ail, /épluché /blanchi et cuisson à l'huile d'olive à feu doux. On peut aussi le cuire en chemise.

Sauce au café

Faire un fond de veau avec reste de bouillon de blanquette ou de la poitrine de veau coupée, revenue dans cocotte, coloration au beurre, carotte émincée, oignons et rissoler, ajouter eau à hauteur et frémissement pendant 1h.

Retirer la viande et faire infuser une cc de grains de café grillés, 1cs de crème épaisse et faire réduire. Passer au chinois, émulsionner avec batteur plongeur.

Salade romaine rissolée

De jolies feuilles que l'on met à rissoler très rapidement dans le beurre moussieux avant de dresser dans les assiettes

1cs de compotée d'échalotes, les ris de veau, arroser de sauce au café et la salade rissolée, un tour de moulin à poivre et quelques brins d'estragon

Une variante infuser de la verveine à la place du café.

