

Ris de veau de lait doré à la casserole, pomme Darphin, carotte et romaine étuvés

Pour 4 personnes

Ingrédients :

0,750 kg de ris de veau
0,100 kg de beurre
2 grosses pommes de terre SAMBA
0,200 kg de carottes
2 cœurs de romaine
1 dl d jus de veau gras
huile de tournesol
Sel fin , poivre du moulin , sel gris
Brindilles de thym
Ail en chemise
0,2 l de bouillon de volaille

Préparation :

Blanchir rapidement les ris de veau dans une eau salée et additionnée de thym , refroidir , retirer les membranes et mettre entre deux plaques .

Eplucher, tailler les carottes en biseaux et mettre à étuver dans le bouillon de volaille avec du thym, de l'ail et du beurre ; on doit obtenir des carottes glacées à blond

Bien laver les cœurs de romaine puis tailler en deux et réserver.

Réaliser 4 pommes Darphin bien dorées et croustillantes avec les pommes de terre.

Dans un sautoir huilé et beurré, marquer en cuisson les ris de veau divisés en 4 lobes ; ajouter les demi romaines et colorer délicatement sur toutes les faces, arroser régulièrement et assaisonner en fin de cuisson.

Dresser le ris de veau sur la pomme de terre Darphin au centre de l'assiette et les carottes autour harmonieusement, flanquer la romaine à côté de la pomme de ris de veau et arroser de jus de veau légèrement grassouillet.

Ainsi préparé, le ris de veau conserve son moelleux et développe entièrement ses arômes ; les garnitures complètent idéalement le plat et offrent une palette complète de sensations en bouche.