



Ris de veau aux épices

Ce qu'il vous faut pour 4 personnes:

400g de ris de veau

1 carotte

2 échalotes

1 dl de pommeau

1/2l de fond de veau

2 cuillers à café de garam massala

sel et poivre

huile d'olive

50g de beurre

Vous faites dégorger les ris de veau 2 heures dans l'eau froide. Vous les égouttez et en retirez la peau, la graisse et les traces de sang qui pourraient encore rester. Vous façonnez les ris en boudin dans du film étirable et vous ficelez les extrémités. Vous faites cuire les ris 3mn dans de l'eau bouillante puis vous plongez les ris aussitôt dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Vous égouttez et retirez le film et vous coupez les « boudins » en tranches d'environ 2cm d'épaisseur. Vous les réservez 1 heure au réfrigérateur.

Vous faites suer les échalotes et la carotte émincées dans une cuiller de garam massala et l'huile d'olive. Vous déglacez avec le pommeau puis vous ajoutez le fond de veau. Vous laissez réduire à feu doux.

Dans une poêle, vous mettez un peu d'huile d'olive. Vous faites chauffer et ajoutez le reste du garam massala. Vous poêlez les ris de veau 2mn de chaque côté.

Vous montez la sauce avec le beurre et servez les ris de veau sans tarder avec cette sauce.

Vous pouvez servir en accompagnement ou en déco des asperges vertes.

<http://moussetic.canalblog.com>

