

## Ris de veau croustillant, pomme en tranche, jus d'échalote et porto



*une recette de Nicolas Le Bec parue dans le Thuriès de Nov 2007*

Pour 4 personnes

4 noix de ris de veau de 180g chacune

3 pommes golden (*j'ai pris des royal gala*)

50g beurre clarifié (*j'ai clarifié 100g de beurre*)

1 pomme granny smith

QS fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive, beurre doux cru

3 échalotes

3 feuilles de laurier (2+1)

4 baies de genièvre

1 csoupe sucre

100g porto rouge

300g fond de veau (*reconstitué pour moi*)

1/2 botte de persil plat (*heu... Quelques feuilles suffisent!*)

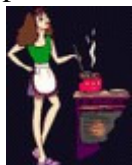
Prévoir environ 1h30 de boulot...

Blanchir les ris de veau (départ à l'eau froide, porter à ébullition pendant 30s, refroidir dans de l'eau glacée) éponger, parer, dénervé, réserver.

Pendant ce temps, clarifier le beurre.

Tailler les pommes golden (royal gala pour moi) en tranches le plus épaisses possible et garder la peau. Ôter le coeur. Verser un peu de beurre clarifié dans une poêle, y faire dorer les pommes sur leurs 2 faces puis réduire le feu et laisser cuire environ 10 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, éplucher, émincer les échalotes, les suer au beurre (pas clarifié), ajouter une feuille de laurier, les baies de genièvre et le sucre, laisser caraméliser. Déglacer au porto, mouiller avec le fond de veau, réduire de moitié (environ 10 minutes), passer au chinois, saler, poivrer, incorporer une noix de beurre cru.





Trancher la pomme granny en rondelles très fines.

Dans une poêle, colorer les ris de veau avec du beurre clarifié et à feu moyen, pendant 10 minutes environ, saler poivrer. Aux 3/4 de la cuisson, ajouter 2 feuilles de laurier et une noix de beurre cru. Caraméliser en arrosant.

Dans chaque assiette, déposer une tranche épaisse de pomme, poser une noix de ris de veau dessus, napper de sauce, décorer avec les lamelles de pomme granny et des pluches de persil badigeonnées d'huile d'olive.

