



RIS DE VEAU AUX PETITS NAVETS ET PIGNONS GRILLES



Moyennement facile

Préparation: 30 mn et cuisson: 1 heure

Pour 4 personnes

1 ou 2 pommes de ris de veau selon la taille

Une vingtaine de petits navets ou une botte avec ses feuilles et 2 càs de pignons

2 càs de crème épaisse et 250 ml de bouillon de volaille

Sel, poivre et 2 pincées de sucre en poudre

Une belle noix de beurre et un peu d'huile de noisettes ou (encore mieux) de pignons

La veille si possible.

Le ris de veau:

Mettre le ris de veau dans une casserole d'eau froide salée et la porter à ébullition. Lorsque l'ébullition est atteinte, baisser le feu et laisser cuire 5 à 6 minutes. Couper le feu et égoutter le ris de veau. Dès qu'il a refroidi, l'éplucher soigneusement en enlevant les petits morceaux de graisse et la peau très fines qui l'enveloppe.

Le poser dans un plat, le recouvrir avec une assiette avec un poids dessus et réserver au frigo jusqu'au lendemain.

Les navets:

Laver et tourner les navets en conservant 8 de leurs feuilles (les plus jolies, mais pas les plus grandes). Si ce sont des navets de taille normale, les couper en 4 ou en 6 et les tourner légèrement pour qu'ils soient plus jolis. Faire bouillir de l'eau salée et les faire cuire jusqu'à ce qu'une lame de couteau les traverse sans difficulté. Les verser dans de l'eau glacée immédiatement pour stopper la cuisson, les égoutter et les réserver au frais.

Finition et dressage: Le lendemain, ½ heure avant le repas.

Le ris de veau et sa sauce:

Couper le ris de veau en 4 morceaux de la taille d'une grosse mandarine et couper les "parures" en morceaux environ de la taille d'une noisette.

Dans un sautoir à feu moyen chauffer le beurre avec un peu d'huile de noisettes et faire revenir les gros ris de veau sur toutes les faces. Baisser encore le feu et laisser cuire doucement en remuant de temps en temps. Pour que le ris de veau soit cuit à cœur et bien doré, il faut compter environ 20 mn. Quelques minutes avant la fin, ajouter les petits morceaux de ris de veau qui vont griller et apporter une note croustillante. Dès qu'il est cuit, assaisonner et maintenir au chaud.

Pendant la cuisson du ris de veau, faire réduire le bouillon de volaille pour qu'il ne reste qu'une cuillerée à soupe, ajouter la crème, donner un bouillon et assaisonner.

Les navets:

Dans une casserole, faire chauffer le beurre restant avec les 2 pincées de sucre et faire rouler les navets sur eux même pour les caraméliser de tous côtés. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter les pignons, et les colorer un peu aussi.

Dressage: Voir la photo.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

