



RIS DE VEAU GRILLE AUX NOISETTES, CHAMPIGNONS, HERBES GERMEES ET BALSAMIQUE



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 40 mn en tout

Pour 4 personnes:

2 pommes de ris de veau selon la taille

400 g de champignons de Paris et 4 échalotes

Quelques pincées de graines germées

2 càs de poudre de noisettes + 2 càs de pignons (ou d'éclats de noisettes)

4 càs d'huile de noisettes + une belle noix de beurre

1 càs de vinaigre balsamique, sel et poivre

Le ris de veau (la veille si possible):

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 environ 5 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 fine 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 champignons (le jour même où la veille si vous voulez):

Faire fondre les échalotes dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Eplucher les champignons pour éviter de les laver. Les tailler en petits bâtonnets d'1 à 2 mm d'épaisseur et les faire revenir avec les échalotes jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Saler et réserver.

La vinaigrette:

Dans un bol, mélanger 3 càs d'huile de noisettes avec 1 càs de vinaigre balsamique. Saler et émulsionner. Réserver.

Le lendemain, sortir les ris 2 heures à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante.

Finition et dressage:

Le ris de veau:

Découper le ris de veau en escalopes assez épaisses et les fariner légèrement. Dans une poêle à feu moyen chauffer le beurre et faire revenir les escalopes de ris de veau sur toutes les faces. Saisir les escalopes et lorsqu'elles sont dorées, baisser le feu et finir la cuisson en quelques minutes. Les ris de veau doivent rester moelleux à l'intérieur. Trois minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de poudre de noisettes et enrober les ris en les faisant rouler dedans. Dès que la cuisson est terminée, saler et maintenir au chaud.

Les champignons:

Dans une poêle, faire chauffer l'huile restante et réchauffer les champignons.

Enfin, pour terminer, sur des assiettes chauffées au préalable, disposer un peu de champignons et quelques herbes germées dessus. Poser 2 escalopes à côté et entourer d'un cordon de vinaigrette.

Parsemer de quelques pignons torréfiés.

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

