



RIS DE VEAU A LA CREME D'AIL ET SA POLENTA CROUSTILLANTE



Pour 4 personnes:

1 jolie pomme de ris de veau

Pour la crème d'ail:

6 gousses d'ail

4 càs de crème fraîche

Sel

Pour la polenta:

250 g de farine de maïs (spéciale polenta, si possible pas précuite)

500 ml d'eau

4 càs de parmesan râpé et un peu de sel

Huile d'olive

Une noix de beurre

250 g de fèves pelées Picard ou quelques haricots vert ou quelques feuilles de roquette

La veille si possible:

Le ris de veau:

Faire tremper le ris de veau environ 1 heure dans de l'eau bien froide. Ensuite, porter une casserole d'eau à ébullition, mettre un peu de sel et blanchir les ris de veau pendant 5 mn. Le refroidir sous l'eau froide, le poser dans un plat avec un poids dessus pendant 1 heure ou 2 . Au bout de ce temps, couper le ris de veau en morceaux et le parer. Réserver au frais.

La polenta:

Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le sel, verser la polenta en pluie et tourner sans arrêt pour la cuisson, un peu comme pour le risotto. Remuer bien pour que la polenta n'attache pas au fond de la casserole. Après une quinzaine de mn environ la polenta se détache des parois. Assaisonner avec un peu de sel et verser cet appareil un peu ferme dans un plat plat en une couche d'environ 1 cm d'épaisseur. Laisser refroidir et réserver.

La purée d'ail:

Blanchir les gousses d'ail épluchées et dégermées dans 4 eaux différentes en les laissant 1 mn à chaque fois dans l'eau bouillante. A la 5^{ème} fois, les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres puis, jeter l'eau, ajouter la crème et porter à ébullition. Mixer et assaisonner. Réserver.

Le lendemain:

La polenta:

Découper la galette obtenue en morceaux de la forme que vous désirez et les faire griller avec un peu d'huile d'olive dans une poêle ou frire dans une friteuse, mais, ça, je ne maîtrise pas!

Le ris de veau:

Dans un peu de beurre fondu, poêler doucement les morceaux de ris de veau en les faisant dorer sur toutes leurs faces. Ils doivent être cuits assez lentement pour ne pas trop prendre de couleur et devenir un peu croustillants. Assaisonner.

Réchauffer la crème d'ail et les légumes prévus.

Dressage:

Sur l'assiette, poser quelques morceaux de ris de veau et 2 carrés de polenta accompagnés des légumes. Décorer avec la crème d'ail déposée en gouttes ou en cordon.

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

