# Noix de ris de veau dorée à l'huile de cumin, légumes d'été

***Source : Le Thuriès juillet-août 2007***

Pour 4 personnes
4 ris de veau de 160g environ
8 oignon nouveaux (*éviter les gros bulbes*)
QS cumin, beurre, sel, sucre, poivre du moulin, beurre clarifié (*si possible*), huile d'olive
200g haricots verts
200g pois gourmands
200g purée de petits pois au cumin (*j'ai cuit environ 750g de petits pois mais j'ai utilisé la moitié pour une autre recette*)
1 jus de ciron vert
100g jus de veau (*à partir de fonds de veau en poudre du commerce*)
huile au cumin : 1 ccafé huile d'olive (*j'ai mis 1 csoupe*)
1 pincée de cumin (*j'en ai mis nettement plus, au goût*)

Préparation :
Normalement votre boucher doit vous remettre des ris de veau déjà dégorgés, prêts à être blanchis puis dorés. Donc il ne reste plus qu'à mettre une bonne quantité d'eau vinaigrée au vinaigre de vin rouge, juste assez pour teinter l'eau, à frémir, quand ça frémit, y mettre soigneusement les ris de veau, les laisser 2 à 3 minutes dans cette eau, au bout des 2-3 minutes et quand les ris sont blancs, c'est prêt. On en stoppe alors la cuisson en les rafraîchissant dans un saladier d'eau glacée, puis on les égoutte. On peut maintenant éliminer les petites peaux éventuelles qui peuvent recouvrir les noix. Michel Roth indique ensuite de les réserver sous presse au frigo toute une nuit, je ne l'ai pas fait.

Dans une poêle, mettre à chauffer un peu de beurre, quand ça grésille ajouter les oignons nouveaux entiers, les faire sauter dans la matière grasse, les saler et les sucrer (autant de sucre que de sel) de façon à les caraméliser à feu moyen en les retournant régulièrement. Réserver.
Blanchir les haricots verts et les pois gourmands, refroidir, réserver.
Faire la purée de petits pois au cumin : cuire les petits pois dans une grande quantité d'eau bouillante salée, égoutter, mixer si possible au blender en ajoutant du beurre petit à petit, le but est d'avoir une purée goûteuse, mais qui reste bien épaisse... Parfumer de cumin au goût
Presser le citron vert et réserver le jus.

Cuisson au moment :
Préchauffer le four à 180°C th 6
Assaisonner les ris de veau, les colorer des 2 côtés dans une sauteuse passant au four avec un mélange d'huile et de beurre clarifié (*pas clarifié pour moi, ça aurait quand même été mieux de le clarifier avant*.)
Quand ils sont dorés sur les 2 faces, mettre la sauteuse 10 minutes au four.
Et là, faut foncer, il y a 10 minutes pour tout finir! lol!
Préparer les assiettes de service.
Réchauffer 200g environ de purée de petits pois au cumin avec 20g de beurre. Goûter, rectifier.
Préparer l'huile au cumin dans une petite coupelle.
Reconstituer le cas échéant le fond de veau.
Faire sauter pour les réchauffer sans les colorer les haricots et les pois gourmands séparément dans un peu d'huile d'olive, goûter, rectifier l'assaisonnement.
Réchauffer à feu tout doux les oignons caramélisés.

Service :
Les 10 minutes sont passées, on sort les ris de veau.
Vite, un peu de purée au centre de chaque assiette.
Par dessus, une noix de ris de veau.
Tout de suite, on jette l'excédent de gras de cuisson, on remet la sauteuse sur le gaz à fond, on déglace avec le jus de citron vert, on verse le fond de veau et on laisse bouillir quelques secondes, le temps d'attraper les oignons et de les poser artistiquement sur les ris de veau, dedisposer aussi joliment que faire se peut les haricots et les pois gourmands tout en surveillant la sauce qui bouillonne du coin de l'œil : elle ne doit pas réduire de trop!
Quand la sauce est prête, la passer au chinois, goûter, rectifier, ajouter l'huile au cumin, verser sur les ris de veau, et servir.