

RIS DE VEAU AUX MORILLES

Décembre 2008 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 ris de veau (2 x 300g)
- ★ 100 g de beurre (40 + 60)
- ★ 40 g de morilles déshydratées
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac
- ★ 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool
- ★ 2 cuillères à soupe de farine
- ★ 1 cuillère à soupe de fond de veau déshydraté
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, 2 Casseroles, Poêle, Fouet

Trempage 60 mn

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 36,60 € (soit 9,15 € par personne)



Recette :

Remplir un saladier d'eau froide avec le vinaigre, ajouter les ris de veau et laisser dégorger 60 minutes. Dans une casserole, porter 25 cl d'eau à frémissement, ajouter les morilles et laisser réhydrater à couvert. Dans une casserole d'eau froide additionnée de gros sel, placer les ris de veau, porter à ébullition et laisser pocher 5 minutes. Les rafraîchir dans de l'eau très froide et les parer : retirer le gras et la peau, les détailler en petits morceaux. Bien les sécher avec du papier absorbant, les fariner et les faire revenir dans une poêle avec 40 g de beurre à feu mi doux durant 10 minutes de façon qu'ils colorent sur toutes les faces, les flamber au Cognac. Les retirer et les réserver. Égoutter les morilles, récupérer le jus de trempage en éliminant le dépôt sableux. Déglacer la poêle avec le jus de trempage, laisser réduire de moitié, ajouter le fond de veau, la crème, saler, poivrer, incorporer petit à petit le reste de beurre froid en petits dés et en mélangeant sans cesse jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Ajouter ris de veau et morilles et réchauffer 2 minutes.

Servir avec des tagliatelles fraîches.

Boisson :

Un Saint-Véran servi à 10-12°C, un Arbois chardonnay à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.