

## Veau

# Feuilletés de ris de veau façon financière



**1h40** **45 min** **55 min** **0** **900**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les ris de veau et la garniture

600 g **Ris de veau**  
 1 **Carotte(s)**  
 1 **Echalote(s)**  
 1 **Oignon(s)**  
 1 branche(s) **Thym**  
 5 cl **Cognac**  
 10 cl **Vin blanc**  
 20 cl **Fond brun de veau**  
 2 cl **Huile d'olive**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour les champignons

250 g **Champignon(s) de Paris**  
 10 g **Beurre**

### Ingrédients pour la sauce

50 cl **Crème liquide (fleurette)**

## Étape 1

### Préparation du ris de veau

- 1 Plonger les ris de veau dans un grand volume d'eau froide, porter à ébullition.
- 2 Lorsque le liquide arrive à frémissement, écumer les impuretés qui se forment sur le dessus.
- 3 Laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes en écumant, puis les débarrasser dans un saladier d'eau froide.
- 4 Sortir les ris de l'eau et retirer les grosses membranes avec les doigts. Dégraisser si nécessaire avec un couteau.
- 5 Eplucher l'oignon, l'échalote et la carotte.
- 6 Emincer l'oignon et l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Tailler la carotte en paysanne. Réserver les trois ingrédients dans une assiette.
- 8 Couper les pied des champignons de Paris, les couper en quatre. Éplucher les tête et les escaloper. Réserver le tout.

## Étape 2

### Préparation des feuilletés

- 1 Prélever des cercles de pâte feuilletée avec un emporte pièce de 10 cm de diamètre. Ne pas hésiter à fariner un peu si la pâte colle.
- 2 Dorer les disques au pinceau avec un mélange de jaune d'œuf et d'eau.
- 3 Superposer les disques deux par deux, chiqueter les bords avec le dos d'un couteau afin de souder les deux abaisses entre elles.
- 4 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four, déposer les feuilletages. Dorer le dessus du disque.
- 5 Quadriller le dessus avec le dos d'une fourchette.
- 6 Enfourner pendant 15 minutes à 200°C(Th.6-7).

### Étape 3

#### Cuisson du ris de veau

- 1 Saler et poivrer les ris de veau de tous les côtés.
- 2 Chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Lorsqu'elle est bien chaude, déposer les ris de veau.
- 3 Les retourner avec une pince lorsqu'ils sont dorés. Quand ils sont colorés des deux côtés, les réserver dans une assiette.
- 4 Dans la même sauteuse, ajouter les oignons, les carottes et les échalotes. Ajouter éventuellement un peu d'huile d'olive.
- 5 Lorsque la garniture a sué, remettre les ris de veau dans la sauteuse sur la garniture.
- 6 Verser le cognac et faire flamber. Puis déglacer au vin blanc et laisser réduire.
- 7 Mouiller avec le fond de veau à mi-hauteur et relancer l'ébullition.
- 8 Ajouter le thym et couvrir d'un disque de papier sulfurisé. Enfourner pendant 40 à 45 minutes.

### Étape 4

#### Cuisson de la garniture

- 1 Déposer les petits oignons dans une casserole avec un peu d'eau et du sucre. Saler, poivrer, ajouter quelques dés de beurre.
- 2 Couvrir au contact avec un papier sulfurisé et porter à ébullition. Aux premiers bouillons, baisser sur feu doux.
- 3 Faire fondre du beurre dans une poêle, saisir les champignons rapidement pour qu'ils restent croquants.
- 4 Faire sauter et débarrasser dans une assiette.
- 5 Pendant que les oignons cuisent, retourner les ris de veau hors du four puis les ré-enfourner.
- 6 Vérifier la cuisson des petits oignons avec la pointe d'un couteau.
- 7 Glacer légèrement les oignons en augmentant le feu. Puis éteindre le feu et remettre le papier sulfurisé pour les garder au chaud.

#### Ingrédients pour les feuilletés

2 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
 1 **Farine**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

#### Ingrédients pour les oignons grelots

200 g **Oignon(s) grelot(s)**  
 1 c. à soupe **Sucre semoule**  
 20 g **Beurre**

#### Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Romarin**

## Étape 5

### Finition

- 1 Sortir la sauteuse du four, retirer le papier sulfurisé et tester la cuisson à la pointe du couteau. Si aucun jus n'en sort, les ris sont cuits.
- 2 Retirer les ris de veau de la sauteuse et les réserver.
- 3 Passer la sauce avec sa garniture dans un chinois placé sur une casserole. Fouler avec une louche pour récupérer tous les arômes.
- 4 Remettre la sauce sur feu vif et monter à ébullition. Ajouter les champignons sautés. Mélanger au fouet et laisser cuire quelques minutes.
- 5 Eteindre le feu, ajouter la crème et bien mélanger au fouet.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Couper chaque feuilleté en deux dans la largeur.
- 2 Emincer les ris de veau, les déposer sur la base des feuilletés.
- 3 Déposer les feuilletés sur une assiette, napper de sauce avec quelques champignons.
- 4 Verser un cordon de sauce autour des feuilletés.
- 5 Répartir des champignons et les petits oignons sur et autour des feuilletés, couvrir en chevauchant avec les couvercles.
- 6 Terminer avec une branche de romarin.