

Agneau

Ris d'agneau croustillant aux speculoos



2h25 **15 min** **10 min** **2h** **423**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les ris d'agneau

600 g **Ris d'agneau**
 6 **Speculoos**
 50 g **Beurre**
 2 c. à soupe **Chapelure**
 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 1 feuille(s) **Laurier**
 1 **Citron(s)**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Poivre**
 1 **Fleur de sel**
 1 **Raisin noir**

Étape 1

Préparation des ris d'agneau

- 1 Limoner et dégorger les ris dans un saladier d'eau froide avec du jus de citron. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Dans l'idéal, réserver les ris durant une nuit.
- 2 Retirer toutes les parties grasses ou nerveuses avec un couteau.
- 3 Blanchir les ris d'agneau dans de l'eau bouillante avec un peu de laurier et quelques grains de poivre.
- 4 Une fois à ébullition, retirer les ris d'agneau de l'eau à l'aide d'une écumoire. Les réserver dans un saladier.

Étape 2

Panure des ris

- 1 Emietter les speculoos au dessus d'un saladier. Réduire les biscuits en poudre à l'aide d'un pilon.
- 2 Ajouter de la chapelure.
- 3 Découper les ris d'agneau pour leur donner une taille identique.
- 4 Mettre les jaunes d'œuf avec quelques gouttes d'eau dans une assiette creuse.

- 5 Battre les jaunes d'œuf avec une fourchette puis passer les ris d'agneau dedans en prenant soin d'en imprégner toutes les faces.
- 6 Les plonger ensuite dans la chapelure et bien les enrober. Réserver dans un saladier.

Étape 3

Cuisson des ris d'agneau

- 1 Faire fondre le beurre salé dans la poêle jusqu'à le rendre noisette.
- 2 Déposer les ris d'agneau panés et les faire dorer. Poivrer durant la cuisson.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer les ris d'agneau sur l'assiette de dressage.
- 2 Agrémenter de quelques grains de raisin et de cristaux de sel Maldon.
- 3 Décorer d'un peu de piment d'Espelette sur le tour de l'assiette.