

Veau

Ris de veau au chorizo et coquillages, sauce citron confit



14h

TEMPS TOTAL

1h35

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

12h

REPOS

508

CALORIES

Étape 1

Préparation préliminaire des ris de veau

- 1 Mettre les ris dans un saladier et les rincer à l'eau claire jusqu'à ce que l'eau soit transparente.
- 2 Les laisser dans le saladier d'eau claire et le réserver pendant douze heures, soit une nuit au minimum au réfrigérateur pour les faire dégorger.

Étape 2

Préparation préliminaire des coquillages

- 1 Mettre les coquillages dans un saladier d'eau froide et ajouter le gros sel.
- 2 Les laisser dégorger pendant la nuit.

Étape 3

Préparation des ris

- 1 Après une nuit au réfrigérateur, sortir les ris et les égoutter sur une assiette.
- 2 Les placer dans une grande casserole et les recouvrir d'eau froide. Puis ajouter le thym, le laurier et le poivre

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des ris de veau

600 g **Ris de veau**
10 grain(s) **Poivre**
1 **Gros sel**
3 Brin(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**

Ingrédients pour la cuisson des ris de veau

80 g **Chorizo**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
50 g **Beurre**
10 cl **Vin blanc**
20 cl **Fond brun de veau**
0.5 **Citron(s) confit(s) au sel**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la salade

en grains, mettre sur le feu.

- 3** Porter la casserole d'eau à ébullition. Lorsque l'eau commence à frémir, ajouter le gros sel.
- 4** A ébullition, écumer l'eau pour enlever les impuretés qui sont remontées à la surface. Puis baisser le feu et laisser frémir pendant une douzaine de minutes.
- 5** Écumer régulièrement, préparer une plaque et un torchon propre.
- 6** Sortir le ris de veau avec l'écumoire et le déposer sur la plaque à débarrasser recouverte d'un torchon propre.
- 7** Ôter les petits filaments et membranes sur le ris de veau avec les doigts, puis recouvrir avec le linge et poser un poids dessus.
- 8** Laisser refroidir pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation des ingrédients pour la cuisson des ris de veau

- 1** Tailler le beurre en petit cubes et les réserver dans un saladier au réfrigérateur.
- 2** Prendre le citron confit, ôter la pulpe et la jeter pour ne garder que l'écorce.
- 3** Avec un couteau d'office, tailler cette écorce en fine brunoise et la réserver au frais dans un petit ramequin.

Étape 5

Préparation des coquillages

- 1** Rincer abondamment les coquillages à l'eau froide tout en les brassant pendant 2 minutes.
- 2** Placer les coques et les palourdes dans deux casseroles différentes, ajouter un fond d'eau froide et couvrir avec des couvercles.
- 3** Mettre les casseroles à chauffer jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent, puis les retirer immédiatement du feu.
- 4** Les décortiquer et les réserver au frais dans un saladier.

Étape 6

Préparation de la garniture

- 1** Prendre les pousses de betteraves, les laver, les sécher et les réserver au frais dans un saladier.
- 2** Prendre les pousses d'épinards, les équeuter, les laver puis les sécher. Les réserver dans un saladier au frais.
- 3** Éplucher la gousse d'ail et la piquer sur une fourchette.
- 4** Mettre une casserole d'eau à chauffer et la porter à ébullition, préparer un saladier d'eau et de glaçons.
- 5** Prendre le poivron rouge et ôter les parties blanches à l'intérieur.
- 6** Le tailler en brunoise d'environ 5 mm sur 5 mm. Puis plonger cette brunoise dans l'eau bouillante pendant 3 minutes.

20 unité(s) entière(s)

Palourdes

20 unité(s) entière(s)

Coques

0.5 **Poivron(s)**

120 g **Pousses de betterave**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

5 pincée(s) **Gros sel**

1 **Sel**

1 **Poivre**

1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour les épinards

1 **Gousse(s) d'ail**

400 g **Epinard**

20 g **Beurre**

- 7 L'égoutter et la plonger dans l'eau glacée pendant quelques secondes pour la rafraîchir. Puis l'égoutter sur une assiette couverte de papier absorbant.

Étape 7

Finition des ris de veau

- 1 Sortir les ris de veau du réfrigérateur et les déposer sur la planche à découper.
- 2 Les inciser en deux avec un couteau d'office au centre dans la longueur sans aller jusqu'au bout, les farcir de rondelles de chorizo.

Étape 8

Réalisation des cuissons

- 1 Faire chauffer une poêle avec un gros filet d'huile d'olive.
- 2 Lorsque l'huile est chaude, déposer les ris de veau dans la poêle et les faire colorer des deux côtés sur feu vif pour former une croûte à la surface.
- 3 Lorsque la croûte est formée, retirer l'excédant d'huile et ajouter le beurre.
- 4 Lorsque le beurre devient bien moussant et prend une jolie couleur noisette, baisser le feu et arroser constamment les ris de veau.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre. Laisser cuire pendant 10 minutes en arrosant et en retournant régulièrement le ris de veau.
- 6 Lorsque le ris de veau est cuit, le débarrasser sur une grille à pâtisserie et le maintenir au chaud.
- 7 Ôter le beurre contenu dans la poêle, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire presque à sec.
- 8 Verser le fond de veau, le citron confit en brunoise et réduire légèrement sur feu doux.
- 9 Faire chauffer une poêle avec le beurre pour la garniture.
- 10 Lorsqu'il est moussant, jeter les épinards dedans et remuer avec la gousse d'ail piquée sur la fourchette.
- 11 Rectifier l'assaisonnement.
- 12 Assaisonner également la sauce.

Étape 9

Dressage

- 1 Dans un saladier, mélanger rapidement les coquillages, les pousses de betteraves, la brunoise de poivron et assaisonner d'huile d'olive.
- 2 Dresser cette salade sur assiette.
- 3 Au centre de chaque assiette former un petit tas avec les épinards juste tombés.
- 4 Déposer les ris de veau dessus et saucer les assiettes.