

*Veau*

# Ris de veau et déclinaison de carottes



**1h09** **25 min** **44 min** **0** **498**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation et cuisson du ris de veau

- 1 Laisser dégorger le ris de veau dans un saladier rempli d'eau une nuit entière au réfrigérateur.
- 2 Porter une casserole d'eau à ébullition puis y plonger le ris de veau à l'aide d'une écumoire. Laisser blanchir pendant 4 minutes.
- 3 Sortir le ris de veau à l'aide d'une écumoire puis le laisser égoutter sur une grille.
- 4 Envelopper le ris de veau dans un torchon propre, le replacer sur la grille et placer le ris de veau sous presse c'est-à-dire poser un poids dessus.
- 5 Réserver de nouveau au frais pendant une nuit.
- 6 Faire chauffer une poêle avec du beurre puis faire revenir le ris de veau de chaque côté avec l'ail et le thym pendant 5 à 6 minutes. Réserver.

## Étape 2

Taillage et cuisson des carottes

- 1 Eplucher les carottes à l'aide d'un économe. Couper les extrémités des carottes à l'aide d'un couteau d'office pour obtenir des carottes d'une taille d'environ 12

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le ris de veau

1 kg **Ris de veau**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Thym**  
1 **Beurre**

### Ingrédients pour la déclinaison de carottes

4 **Carotte(s)**  
4 **Carotte(s)**

### Ingrédients pour la purée de carottes

150 g **Carotte(s)**  
25 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre Mignonette**

### Ingrédients pour le jus de carottes

6 **Carotte(s)**  
1 **Citron(s)**

centimètres.

- 2 Garder les parures pour réaliser la purée à l'étape suivante.
- 3 Tailler les tronçons à l'aide d'une mandoline pour obtenir des tranches d'environ 2 millimètres.
- 4 Porter une casserole d'eau à ébullition. Plonger les carottes puis les laisser blanchir pendant 10 minutes.
- 5 Les égoutter à l'aide d'une écumoire puis les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 6 Sur une assiette, intercaler successivement une tranche de carotte orange et une tranche de carotte jaune en les superposant.
- 7 Découper les carottes en cercle à l'aide d'un emporte-pièce d'environ 10 centimètres. Réserver sur une assiette prévu pour le dressage.
- 8 Réserver également les chutes pour réaliser la purée à l'étape suivante.

### Ingrédients pour le dressage

- 1 Céleri-Branche
- 1 Feuille(s) de petits pois
- 1 Piment d'Espelette

### Étape 3

#### Réalisation de la purée

- 1 Plonger les parures des carottes dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire pendant 15 minutes.
- 2 Egoutter les parures à l'aide d'une écumoire puis les replacer dans la casserole vidée de son eau.
- 3 Ajouter le beurre, le sel, le poivre et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver dans un saladier.

### Étape 4

#### Réalisation du jus de carottes

- 1 Eplucher les carottes à l'aide d'un économe. Les passer dans une centrifugeuse.
- 2 Laver le citron, le couper en deux à l'aide d'un couteau d'office puis récupérer le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Mettre le jus de carottes dans une casserole, verser le jus de citron puis faire réduire le tout jusqu'à obtention d'une sauce assez épaisse. Réserver

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Prendre l'assiette dans laquelle se trouve la déclinaison de carottes. Disposer le ris de veau sur le dessus puis parsemer de poivre concassé.
- 2 Mettre un trait de purée à l'aide d'une cuillère à soupe puis saupoudrer de piment d'Espelette.
- 3 Décorer de sauce puis de pousses de petits pois et de feuilles de céleri. Déguster aussitôt.