



## GRANDE TABLE - Fricassée de ris de veau , risotto de mhamsa aux écrevisses, asperges et truffe blanche

### PROGRESSION

#### Ris de veau

Blanchir les ris de veau dans une casserole d'eau salée et les porter à ébullition. Laisser cuire 3 min et les débarrasser dans une eau glacée pour stopper la cuisson. Enlever les nerfs, les vaisseaux sanguins et les peaux externes, égoutter les ris de veau et les sécher sur un linge de cuisine. Leur donner une forme ovale bien régulière. Faire chauffer le beurre clarifié dans un sautoir. Saisir les ris de veau, ajouter le beurre doux et les laisser colorer en les arrosant de beurre moussant, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. À la fin de la cuisson, débarrasser les ris de veau et les laisser reposer 10 min.

MCF

RECETTE POUR : 4 personnes  
DATE D'ÉDITION : 06/11/2014  
SAISONNALITÉ : AUTOMNE  
CATÉGORIE DE PLAT : ABATS

Durée de préparation : 0'  
Temps de cuisson : 0'

#### Ingrédients

Ris de veau
4 ris de veau de 300 g chacun 20 g de beurre clarifié 20 g de beurre doux Sel
Jus de veau
1 kg de parures de veau 10 cl d'huile d'arachide 100 g de carottes 100 g d'oignons 1 gousse d'ail 1 brin de thym 50 g de beurre doux Sel, poivre du moulin
Cuisson des écrevisses
125 g de carottes 125 g d'oignons 50 g d'échalotes 1 bouquet garni 50 cl d'eau 8 cl de vinaigre de vin blanc 6 g de gros sel 28 écrevisses Poivre en grains
Risotto de Mhamsa
2 petits oignons nouveaux 12 asperges vertes 20 g de beurre doux 200 g de mhamsa 10 cl de fond blanc 1 cuil. à café de crème d'artichaut 1 pincée de parmesan en poudre 1 cuil. à soupe de crème montée Sel fin

#### Jus de veau

Couper les parures de veau en petits morceaux et les faire revenir dans un sautoir avec l'huile. Mettre la carotte ainsi que l'oignon émincés puis ajouter la gousse d'ail, le thym et le beurre. Laisser compoter pendant 5 min. Débarrasser, égoutter et déglacer le sautoir avec un peu d'eau froide pour décoller tous les sucs de cuisson. Assaisonner. Mouiller à hauteur et laisser cuire à feu doux pendant 2 h en écumant régulièrement. Passer au chinois et réduire de moitié afin d'obtenir une consistance sirupeuse. Réserver au bain-marie.

#### Cuisson des écrevisses

Éplucher, laver et émincer finement les carottes, les oignons et les échalotes. Confectionner un bouquet garni. Dans une casserole réunir la garniture, l'eau, le vinaigre blanc et le bouquet garni. Ajouter le gros sel. Porter à ébullition et écumer soigneusement. Laisser cuire la nage à faible ébullition pendant 15 min environ. Ajouter quelques grains de poivre. Laver soigneusement les écrevisses. Maintenir fermement les écrevisses et les châtrer. Plonger les écrevisses dans la nage pendant 1 min 30. Les débarrasser et les décortiquer immédiatement avant de les parer. Réserver à température ambiante avec un linge humide pour éviter qu'elles ne dessèchent.

#### Risotto de Mhamsa

Éplucher, laver et ciseler finement les petits oignons. Éplucher les asperges, tailler les queues en biseaux et garder les pointes intactes d'une longueur de 5 cm. Puis les cuire à l'anglaise. Dans une petite sauteuse, faire suer au beurre les oignons. Ajouter le mhamsa et le faire nacrer quelques instants. Mouiller au fond blanc bouillant à 3 reprises. Cuire vivement tout en remuant à la spatule. Une fois le mhamsa cuit, ajouter la crème d'artichaut, les biseaux d'asperges, une pincée de parmesan. Assaisonner de sel fin puis terminer en ajoutant la crème montée. Réserver au chaud.



Finition et dressage
20 g de parmesan en bloc 3 cl de fond blanc 10 g de beurre doux 20 cl de sauce américaine 1,5 cl de crème montée 12 g de truffe blanche

## Finition et dressage

Réaliser de beaux copeaux de parmesan à l'aide d'un économe. Dans une casserole, chauffer les pointes d'asperges avec le fond blanc et le beurre. Chauffer les écrevisses dans la sauce américaine. Réchauffer le jus de veau et ajouter la moitié de sauce américaine puis la marbrer en ajoutant la crème montée. Couper les ris de veau en trois beaux morceaux. Dresser sur les assiettes le mhamsa en trois petits tas. Disposer harmonieusement les pointes d'asperges et les écrevisses. Ajouter les morceaux de ris de veau et les copeaux de parmesan. Verser délicatement la sauce. Râper la truffe blanche au dernier moment.

## L'ASTUCE DU CHEF

---

Afin de parfumer le mhamsa, le conserver avec la truffe blanche pendant au moins 2 jours dans un pot hermétique.

## Commentaires

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

