

Ris de veau

Faire dégorger les ris de veau 1 h sous un filet d'eau froide. Presser le 1/2 citron. Délayer quelques cuillerées de farine dans de l'eau froide, ajouter du sel et le jus de citron puis porter à ébullition dans une grande casserole afin de confectionner un « blanc » de cuisson.

Y blanchir les ris de veau pendant 6 à 8 min afin d'épurer, d'enlever l'âcreté et de faciliter l'épluchage des noix ainsi que d'empêcher la matière de noircir. Rafraîchir à l'eau glacée.

À l'aide d'un couteau d'office dénervé et enlever les deux voiles de protection. Mettre sous presse 1 à 2 heures dans une passoire (en posant une assiette avec un poids sur les ris de veau) afin d'éliminer l'éventuel reste de sang.

Cuisson des ris de veau

Saisir les pommes de ris de veau avec du beurre clarifié dans un sautoir afin d'obtenir une belle coloration et finir la cuisson au beurre demi-sel Assaisonner de poivre du moulin et de sel fin.

Sauce

Faire suer 1 échalote au beurre et déglacer au vin blanc.

Mouiller avec 20 cl de crème fleurette, ajouter 5 cl de fond de veau, et les brisures de truffe. La sauce doit napper la cuillère.

Dresser sur une assiette et napper de la crème truffée, faire un râpé de truffes dessus et servir...



Ris de veau
Crème liquide
Truffes
Vin blanc
Echalote
Sel et poivre