

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

EN MODE



RECETTE SQUARÉMENT GOURMANDE

par les Chefs **Manuel FERREIRA** & **Laurent VISEUR**



en partenariat avec
SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



4 pers.



Facile



20 min

Préparation



10 min

Cuisson

Ris de veau croustillant

à la crème de morilles

Ingédients

• 2 ris de veau crus • Beurre doux : 40 g • Farine de blé : 40 g

Pour la garniture • Morilles surgelées : 330 g • 1,5 échalotes • Ciboulette : 1/2 botte

• Crème liquide entière : 10 cl • Sel fin : 4 pincées • Moulin à poivre : 4 tours • Huile d'olive : 2 cl

Préparation

Pour les ris de veau

- Plonger les ris de veau dans une casserole remplie d'eau froide et porter à ébullition.
- Écumer de temps en temps.
- Égoutter ensuite les ris de veau et les rafraîchir pendant 2 min.
- Retirer la fine peau qui les entoure avant de les réserver sur un papier absorbant entre deux assiettes pour les presser légèrement.
- Passer les ris de veau dans la farine et retirer l'excédent en les tapotant dans la main.
- Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre pour le rendre mousseux.
- Ajouter ensuite les ris et les colorer doucement en les arrosant de beurre mousseux de temps en temps, les cuire durant 6 à 8 minutes.

Pour les champignons

- Ciseler finement la ciboulette.
- Éplucher les échalotes et les ciseler finement.
- Mettre les morilles dans une poêle chaude et les laisser rendre leur jus pendant 2 min, puis les égoutter.
- Dans la même poêle chaude, ajouter un filet d'huile puis colorer les morilles bien égouttées.
- Saler et poivrer, ajouter les échalotes et cuire durant 1 min.
- Verser ensuite la crème et porter à ébullition, laisser réduire à feu doux.

Pour le dressage

- Faire chauffer la garniture, rectifier l'assaisonnement et hors du feu, terminer par la ciboulette ciselée.
- Déposer un lit de morilles dans une assiette. Tailler les ris en tranches de épaisse et les répartir en assiettes. Servir aussitôt.