

Ris de veau aux morilles et un châteauneuf-du-pape blanc



Ris de veau aux morilles et un châteauneuf-du-pape blanc 2005

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personnes

Ingédients

800 g de ris de veau 120 g de foie gras de canard mi-cuit 40 g de morilles séchées 2 échalotes 60 g de beurre 25 cl de crème liquide 1 tablette de bouillon de volaille 2 cuil. à soupe de vinaigre 4 brins de cerfeuil sel poivre

Préparation

Faites réhydrater les morilles 30 min dans de l'eau tiède. Plongez les ris de veau 1 min dans 2 litres d'eau bouillante, salée et vinaigrée. Egouttez-les. Retirez la membrane et les petits vaisseaux. Réservez-les au frais.

Pelez et émincez les échalotes. Faites-les fondre dans une poêle avec 20 g de beurre. Ajoutez les morilles égouttées, salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu doux 15 min.

Préparez la sauce au foie gras : diluez la tablette dans 50 cl d'eau chaude. Ajoutez la crème, laissez réduire de moitié à feu vif. Puis faites-y fondre le foie gras, 5 min. Hors du feu, mixez, salez, poivrez et réservez.

Préchauffez le four à th 6 (180°). Salez et poivrez les ris de veau. Poêlez-les dans le reste de beurre 2 min par face puis placez-les dans un plat à four avec leur jus. Enfourez pour 10 min, en les arrosant régulièrement de ce jus. Réservez au chaud.

Déglacez le plat à four avec 3 cuillerées à soupe d'eau en grattant les sucs. Filtrez ce jus, mélangez-le à la sauce au foie gras et faites réchauffer doucement 2 min. Tranchez les ris, dressez-les sur un plat, entourez de morilles et nappez de sauce. Décorez de cerfeuil et servez.

Le bon accord vin

Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon 2005

Notes personnelles