



Ris de veau à la truffe, parfumé au cognac, mousseline fine de céleri

Recette pour 8 personnes

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Ris de veau 1kg | Farine 30g |
| Carottes 80g | Beurre 60g |
| Oignons 80g | Huile 0.05L |
| Poireaux 60g | Panais 300g |
| Thym | Crème 0.200L |
| Echalotes 40g | Huile de truffes 0.020L |
| Fond de veau 0.40L | |
| Truffe 30g Tuber melanosporum | |

Réalisation :

Eplucher et émincer finement les oignons et les carottes.

Blanchir, égoutter et rafraîchir les ris de veau.

Pocher dans de l'eau les ris de veau, les carottes, les oignons, les poireaux et le thym pendant quelques minutes.

Après les avoir pelés détailler les ris de veau en escalopes, les fariner et les faire sauter dans un mélange d'huile et de beurre moussoux, flamber au cognac.

Réserver les ris. Faire suer les échalotes et déglacer avec le fond de veau, réduire et monter au beurre. Ajouter de la truffe hachée.

Mousseline :

Cuire dans de l'eau bouillante le céleri et les panais détaillés en dés. Egoutter, mixer et détendre avec la crème, ajouter de la truffes hachée.



Dernière touche sur les ris de veau au Lycée Hôtelier de l'Amandier d'Angoulême