



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