

Ris de veau à la bière Trois Pistoles, tomates cerises confites, asperges

Recette pour 12 tapas

Description

Ris de veau poêlés au beurre, finis dans une sauce onctueuse à la bière Trois Pistoles et aux échalotes, accompagnés de tomates cerises confites à l'huile d'olive et au basilic et asperges au four.

L'astuce du chef

Nettoyez les ris de veau avec délicatesse pour garder des morceaux de bonne taille.

Ingrédients

Riz de veau à la bière

- 600 Gr Ris de veau
- 2 Unité(s) Échalote française
- 150 Ml Bière trois pistoles
- 75 Gr Beurre
- 40 Gr Farine
- 500 Ml Fond de veau
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Branche(s) Romarin
- 2 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture

- 250 Gr Tomates cerises
- 75 Ml Huile d'olive
- 12 Unité(s) Asperge verte
- 4 Branche(s) Basilic
- 1 Branche(s) Romarin
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Préparation des Ris de veau

Faites dégorger les ris de veau dans un bain d'eau froide avec 50 ml de vinaigre blanc environ 4 heures puis rincez-les et retirez les grosses veines.

Dans une grande marmite pleine d'eau froide, ajoutez une cuillère de gros sel et plongez-y les ris de veau.

Portez à ébullition le plus rapidement possible, laissez bouillir 4 minutes, puis plongez-les rapidement dans un bain d'eau froide et de glace.

Une fois bien froids et égouttés, retirez la membrane qui les recouvre avec la pointe d'un couteau.

Mise en place

Ciselez l'échalotte française.

Hachez l'ail.

Effeuillez puis hachez le thym et le romarin.

Effeuillez le basilic.

Cuisson des Ris de veau

Farinez légèrement les ris de veau puis saisissez-les dans une poêle chaude avec un filet d'huile végétale et une noix beurre. Réservez.

Ajoutez les échalotes aux sucs de cuisson puis faites-les suer quelques instants, ajoutez sel, poivre, l'ail, le thym et le romarin et cuisez 2 minutes de plus en remuant constamment.

Puis singez avec le restant de farine puis déglacez à la bière, fouettez énergiquement pour éviter que la sauce ne fasse des grumeaux. Laissez mijoter un dizaine de minutes, ajouter les ris de veaux puis cuire à feux doux 20 minutes.

Asperges et tomates

Dans une casserole, chauffez lentement l'huile d'olive et le beurre (évitez que le beurre mousse), ajoutez l'ail et les feuilles de basilic entières. Pochez les tomates dans votre huile aromatisée environ 10 minutes ou jusqu'à qu'elles soient tendre. Dans une autre casserole d'eau bouillante et salée, pochez les asperges 3 minutes puis refroidissez-les immédiatement dans un bain de glace. Placez les asperges sur une plaque de cuisson, arrosez-les de l'huile aromatisée que vous avez précédemment préparée puis finissez quelques minutes au four.

Montage de l'assiette

Déposez un nid d'asperges au centre de l'assiette, déposez les ris de veau sur le dessus, nappez de sauce, garnissez l'assiette de quelques tomates.

Bon appétit!