



RIS DE VEAU DU PAYS, ESPUMA DE POMMES DE TERRE

Ingrédients

- 600g de ris de veau
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1dl de vin blanc sec
- 1 échalote ciselée
- 1 brin de persil ciselé
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 100g de farine
- 300g de pommes de terre farineuses
- 200g de gruyère râpé
- 100g de crème liquide 35%
- Truffe
- Noisettes hachées

Préparation des ris

Faire dégorger les ris de veau dans de l'eau et du lait pendant 2 heures puis les essorer.

Réaliser un bouillon avec 1 litre d'eau, la carotte coupée en morceaux, l'oignon, le vin blanc et du sel.

Plonger les ris de veau et laisser cuire 10min à ébullition.

Les retirer ensuite, puis les peler et les détailler en morceaux.

Fariner ces morceaux de ris de veau puis les poêler dans une poêle bien chaude avec du beurre et l'huile.

Une fois bien grillés, ajouter l'échalote et le persil, puis assaisonner.

Préparation de l'espuma

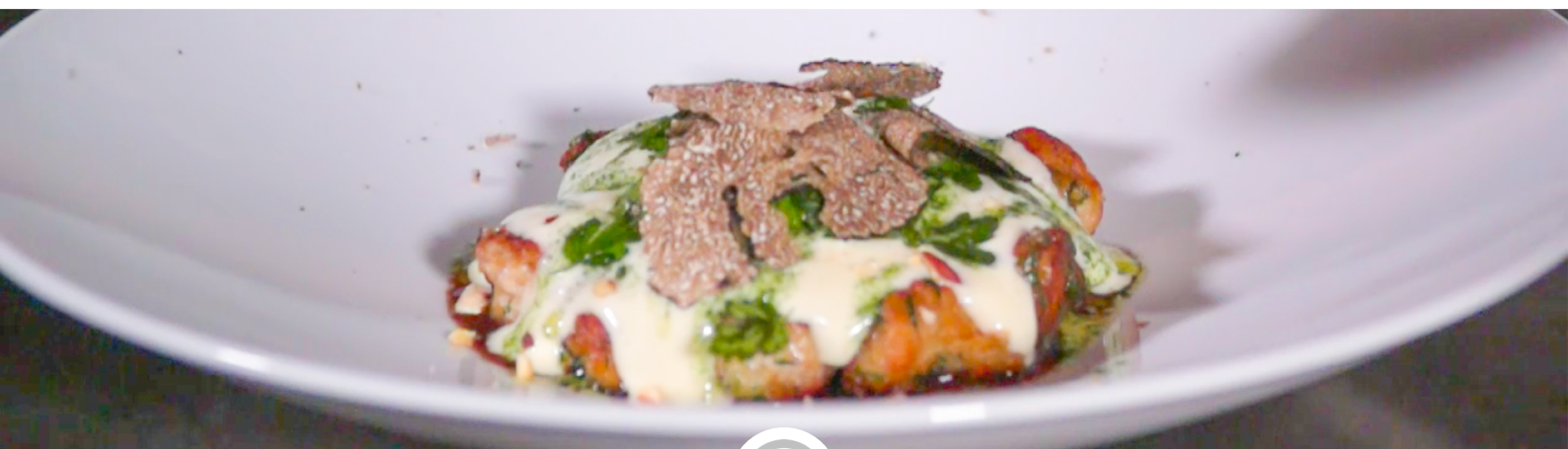
Eplucher les pommes de terre et les couper en quatre.

Les cuire à l'eau salée pendant 30min.

Retirer les pommes de terre et conserver l'eau de cuisson.

Mixer les pommes de terre dans un blender avec la crème légèrement tiédie, le gruyère râpé et délayer avec l'eau de cuisson encore chaude, pour obtenir un mélange semblable à un coulis épais.

Rectifier l'assaisonnement puis passer le mélange directement dans un siphon. Gazer le siphon avec une cartouche, puis le conserver dans un bain-marie ne dépassant pas les 60°C.



Dressage

Servir les ris de veau dans une assiette creuse, ajouter quelques noisettes hachées et ajouter un peu de jus de rôti.

Déposer la mousse de pommes de terre au siphon sur le dessus, quelques feuilles de persil et râper la truffe dessus à discrétion.

Accord en vin

Pinot Noir 1^{er} cru, domaine Grisoni, Cressier (NE)