

RIS DE VEAU FLAMBÉS

au Val-Ambré, pleurotes et réduction de crème

© Martine Sirois



4 portions

Ingédients

260	gr	Ris de veau*
40	mL	Vinaigre
110	mL	Val-Ambré*
100	gr	Pleurotes frais*
225	mL	Crème à cuisson 35%*
20	gr	Beurre*
4	carrés	Pâte feuilletée
1		Jaune d'œuf*
		Sel et poivre
		Micropousses*

*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens.

Consultez la liste sur notre site au: saveursbsl.com.

Préparation

Laver les ris de veau sous un filet d'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Les mettre dans une grande casserole remplie d'eau froide et ajouter le vinaigre. Porter doucement à ébullition et laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Égoutter. Étendre les ris sur une plaque à biscuits. Recouvrir d'une autre plaque de même grandeur et y déposer un poids. Placer au froid et laisser reposer pendant plusieurs heures. Retirer les membranes et la peau qui entourent les ris.

Cuisson

Faire fondre le beurre et y faire revenir les ris de veau et les pleurotes à feu vif. Assaisonner au goût. Lorsque les ris sont dorés des deux côtés, ajouter le Val-Ambré et faire flamber pendant environ 30 secondes. Ajouter la crème à cuisson et enrober. Cuire de 2 à 3 minutes à feu vif, puis retirer du feu.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Badigeonner au jaune d'œuf la pâte feuilletée. Cuire de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Réserver.

Montage

Placer un carré de pâte feuilletée cuite au centre de l'assiette. Y déposer le mélange de ris de veau. Décorer de micropousses.



Pauline Beaulieu › Auberge Marie Blanc, Témiscouata-sur-le-Lac
Chef