

RIS DE VEAU SNACKÉ



Ingrédients
(Pour 4 personnes)

Préparation:



Lait fumé :

1 litre de lait équitable

50 g de sciure de sapin

Ris de veau :

500 g de ris de veau frais

6 dl de lait fumé

15 g de beurre

2 c. à s. de farine

Sel, poivre

Panure :

2 oeufs

150 g de corn flakes bio non sucrés

20 g de farine

Mousseline au lait et betterave :

1 kg de pommes de terre

farineuses

2 dl de lait équitable

40 g de beurre

1 dl de jus de betterave frais

Sel

Radis bière :

½ radis bière

Sel

Flan de lait à la citronnelle :

200 g de lait équitable

1 bâton de citronnelle

2 g d'iota (alginate en vente en droguerie)

2 g d'agar-agar

Meringue au lait :

150 g de lait équitable

15 g de blanc d'oeuf lyophilisé (Aligro)

75 g de sucre

Lait fumé :

Disposer la sciure incandescente dans du papier d'aluminium au fond d'une casserole.

Verser le lait dans une jatte métallique et poser sur la sciure.

Couvrir la casserole en laissant passer un filet d'air. Fumer à température ambiante durant 6 heures environ.

Ris de veau :

Dégorger le ris de veau sous l'eau courante, le parer.

Chauffer le lait fumé et y plonger le ris de veau, laisser mijoter 20 minutes.

Retirer le ris de veau et refroidir rapidement. Filtrer le lait au chinois-étamine, le réserver au chaud.

Faire un roux avec le beurre et la farine et y ajouter le lait filtré encore tiède. Porter à ébullition et laisser frémir 15 minutes.

Assaisonner à souhait.

Découper le ris de veau en escalopes, passer à la farine, à l'oeuf battu et paner avec les corn flakes émiettés. Garder au frais.

{pagebreak}

Mousseline au lait et betterave :

Éplucher et cuire les pommes de terre à l'eau salée.

Chauffer le lait avec le beurre, assaisonner à souhait.

Égoutter le ris de veau les pommes de terre et les réduire en purée au passe-vite dans une bassine. Diviser la masse en 2.

Délayer la moitié de la masse avec le lait chaud et rectifier l'assaisonnement.

Délayer l'autre moitié avec le jus de betterave afin de colorer la mousseline. Ajouter une noix de beurre et rectifier l'assaisonnement.

Radis bière :

Former 12 boules à l'aide d'une cuillère parisienne et cuire à l'anglaise.

Flan de lait à la citronnelle :

Faire bouillir le lait avec la citronnelle et laisser infuser 30 minutes hors du feu à couvert.

Passer au chinois-étamine puis ajouter l'agar-agar et l'iota. Faire cuire le lait 2 minutes à l'ébullition.

Mouler dans quatre moules en silicone. Laisser refroidir 1 heure au frais.

Meringue au lait :

Mélanger le lait et la poudre de blanc d'oeuf. Garder au frais durant 3 heures.

Monter au batteur en y incorporant délicatement le sucre.

Mouler et cuire durant 12 heures à 65°C.

Dressage et finition :

Remettre en température les flans à la citronnelle au four à 60°C. Snacker les escalopes de ris de veau panées dans un filet d'huile de colza holl.

Former des quenelles de mousseline de pomme de terre et de betterave.

Passer les radis bière dans un peu de beurre sans coloration.

Disposer les escalopes de ris de veau au centre des assiettes.

Réaliser des points de sauce au lait fumé.

Mettre les quenelles de mousseline, et les boules de radis bière.

Disposer les flans à la citronnelle avec les meringues par-dessus.

Décorer avec quelques feuilles fraîches à souhait.

