

Ris de veau au lard fermier et champignons des bois

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- 4 belles noix de ris de veau
- 1 pincée de farine
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de sauce Soja + 1 c à soupe
- 20 cl de fond de veau
- 25 cl de crème fraîche
- qq. tranches de lard « petit déjeuner »
- Aneth
- Persil
- 250 à 300 g de girolles
- Beurre
- Sel, Poivre

Recette :

- Dans une poêle, faites revenir les lards jusqu'à ce qu'ils croustillent. Réservez-les.
- Nettoyez la poêle avec un scottex et conservez-la à portée de main.
- Nettoyez et ciseler l'aneth.
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Dans une casserole remplie d'eau salée bouillante, faites blanchir les noix de ris de veau pendant 1 – 2 minutes. Plongez-les immédiatement dans l'eau froide. Enlevez (à la main et au couteau) toutes les membranes superflues qui doivent se détachées facilement. Réservez-les.
- Nettoyez alors les girolles et faites-les revenir dans la poêle contenant du beurre chaud. Salez **légèrement** et poivrez. Réservez-les.
- Passez ensuite les noix de ris de veau dans la farine et faites-les colorer de tous les cotés dans la poêle chaude. Poivrez légèrement mais **NE PAS** salé.
- Lorsque ceux-ci sont presque cuit, versez une cuillère à soupe de suce soja pour glacer les ris.
- Placez les ris de veau dans un plat et enfournez pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, déglacez la poêle avec le fond de veau et laissez réduire. Ajoutez ensuite la sauce soja et la crème. Laissez à nouveau réduire jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.
- Ajoutez les champignons cuits à la sauce.
- Dressez les ris sur l'assiette, nappez de sauce et placer une tranche de lard sur le dessus.
- Parsemez l'assiette d'aneth ciselé et servez aussitôt.

Boisson :

Un Saint-Julien ou u Saint-Estèphe servi relativement frais (16°C).