



Logis de France
de Bourgogne

// NOTRE LIVRE DE RECETTES DE *La Nièvre*

RIZ DE VEAU FERMIER

Proportions :

Ris de veau frais : 1kg200
Beurre : 250 g
Citron cannelé : 1
Sel, poivre
Asperges : 1 botte
Basilic : 4 feuilles finement ciselées
Estragon : 1 branche pour « pluches »
Préparation pour paner :
Farine 200g
« anglaise » : 2 œufs, 1 cuillère d'huile, ½ cuillère d'eau, sel, poivre.
Chapelure :300g

Préparation :

Mettre à dégorger les ris de veau 3 h dans l'eau froide. Blanchir les ris de veau (3 mn à ébullition) Refroidir. Parer (enlever la membrane qui les recouvre). Eplucher les asperges et les cuire. Egoutter délicatement, maintenir au chaud sur une serviette. Escaloper les ris de veau, saler, poivrer. Paner. (fariner, passer dans l'anglaise, puis dans la chapelure). Poêler les escalopes de ris de veau dans 125g de beurre clarifié (enlever le petit lait). Faire fondre les 125 g de beurre restant. Emulsionner avec un petit jus de citron, au mixer, avec le basilic ciselé, une pointe de couteau de poivre de Cayenne, saler modérément, tenir en saucière. Dresser les ris de veau sur plat avec les asperges sur serviette. Disposer des pluches d'estragon sur les asperges, et des tranches de citron cannelé sur ris de veau. Servir

Proposition de Vin : Pouilly fumé « cuvée Prestige » Jean Claude Châtelain

Bon appétit !!