

Salade de ris de veau croustillants, fruits d'hiver et pistou de poivron

Si vous aimez les ris de veau voici une salade qui vous ravira. Contrairement à ce que vous pourriez croire les ris de veau ne sont pas difficiles à préparer: il suffit de bien les faire dégorger dès la veille et de les mettre "sous presse" après les avoir nettoyés.



Salade de ris de veau croustillants fruits d'hiver et pistou de poivron

Ingrédients: pour la Salade de ris de veau croustillants (3 personnes)

- 3 petites noix de ris de veau (comptez une noix par personne)
- 1 litre de fond de volaille ou de veau
- ghee (le ghee est un beurre clarifié d'origine indienne que vous trouverez dans les épiceries asiatiques ou orientales: il a la particularité de ne pas brûler contrairement au beurre que nous connaissons)
- un peu de farine
- des petites pousses de roquette
- quelques tranches de magret fumé (comptez-en trois par personne)
- du raisin blanc
- des noisettes sans peau

Pour le pistou

- deux poivrons
- deux cuillerées à soupe de pignon
- 30 g de parmesan râpé
- 15 cl d'huile d'olive
- piment d'Espelette (une cuillerée à soupe rase)
- sel

Préparation

Commencez **la veille** la préparation des ris de veau qui doivent dégorger pendant quelques heures.

- Plongez les ris de veau dans de l'eau froide pendant 12 h (toute une nuit) pour les faire dégorger.



Faire dégorger les ris de veau pendant 12 h

- Faites chauffer de l'eau et plongez-y les ris de veau pendant 5 mn pour les blanchir. Égouttez-les puis faites chauffer le fond de volaille et pochez-y les ris pendant une heure à feu très doux.



Pochez les ris de veau dans le fond de volaille pendant une heure

- Égouttez les ris de veau et plongez-les dans de l'eau bien froide .



Égouttez les ris de veau



Plongez les ris de veau dans de l'eau bien froide

- Il faut maintenant nettoyer les ris des petits morceaux de graisses, de nerfs ainsi que de l'enveloppe qui les entoure.



Nettoyer les ris de veau

- Placer enfin les ris épluchés dans un récipient adapté à leur taille.



Placez les ris dans un récipient

- Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris. Puis posez un poids par dessus ou maintenez le tout avec des élastiques pour bien comprimer les ris entre les deux plats. Mettez au frais pendant une heure. Les ris sont alors prêts à être cuisinés.



Poser un autre plat par dessus de manière à recouvrir les ris

Le jour même

- Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins.



Coupez les grains de raisins en deux et ôtez les pépins

- Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer. Réservez.



Passez les noisettes au four à 190° pour les dorer

Le pistou de poivron

Vous allez en préparer un peu plus que ce que vous en avez besoin. Il se conserve bien au frais pendant quelques jours: il enrichira une vinaigrette ou se tartine avec gourmandise sur une tranche de pain grillée...

- Coupez les poivrons en morceaux.



Coupez les poivrons en morceaux

- Passez les pignons au four à 190° pour les dorer.



Passez les pignons au four à 190° pour les dorer

- Mettez tous les ingrédients (poivrons, pignon, huile olive, parmesan, piment d'Espelette) dans un mixeur et mixez longuement. Rectifiez l'assaisonnement.



Mettez tous les ingrédients

dans un mixeur et mixez
longuement

- Remplissez une poche à douille avec le mélange (c'est plus pratique pour faire une jolie présentation).



Remplissez une poche à
douille avec le mélange

La cuisson des ris de veau

- Coupez les ris de veau en tranches épaisses.



Coupez les ris de veau en
tranches

- Farinez les ris de veau légèrement.



Farinez les ris de veau légèrement

- Faites revenir les ris de veau avec du ghee dans une poêle bien chaude. Les ris de veau doivent être bien dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbants. Salez et poivrez.



Faites revenir les ris de veau avec du ghee

Dressage

- Couchez un lit de roquette agrémenté de vinaigrette dans l'assiette de présentation. Ajoutez quelques tranches de magret fumé. Puis ajoutez des raisins et des noisettes et pochez des points de pistou entre ces derniers.



Dressage

- Ajoutez les ris de veau. Servez et dégustez!



Salade de ris de veau croustillants et son pistou de poivron