Ris de veau, céleri et poires

Si vous aimez les ris de veau, vous allez vous régaler! Grace à la basse température vos ris seront parfaitement cuits, tendres à cœur. La recette se commence la veille car il faut blanchir les ris de veau et les faire reposer pendant 12 heures au frais. J'ai accompagné ces ris de veau avec une sauce tout en légèreté, réalisée avec de l'oignon et de la poire. Voici donc mes Ris de veau, céleri et poires, à la fois croustillants et tout en douceur.

Ris de veau, poire, céleri

Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleures recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1" , "Ma

Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2", "Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3" ,"Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4" et enfin "Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5".

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

- Et mon tout dernier livre « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi »

Ingrédients pour 5 personnes

- 1 kg de ris de veau
- 50 g de noisette en poudre

- 5 g de curry
- 30 g de chapelure
- ghee ou du beurre clarifié

Pour les poires: elles serviront à la fois pour la garniture et aussi pour la sauce

- 3 poires
- une cuillerée à café de cardamome en poudre
- beurre

Pour la garniture

- un céleri boule d’environ 850 g
- beurre
- environ 400 ml de lait
- 50 g de noisette émondées c’est -à-dire sans peau pour le dressage

Pour la sauce

- un oignon
- une demi poire cuite basse température
- 5 cl de vin blanc (j’ai utilisé du Monbazillac)
- deux feuilles de laurier
- du thym frais en branche
- 25 cl de bouillon de légume

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Préparation

On commence la veille avec les ris de veau.

- Commencez par faire dégorger les ris dans de l’eau froide pendant 2 heures. Égouttez-les et faites blanchir les ris de veau: pour cela plongez-les dans une casserole d’eau froide et amenez à ébullition puis baissez le feu.

Faites blanchir les ris de veau

- Au bout de 5 minutes de cuisson à feu frémissant, égouttez les ris et plongez-les dans de l’eau bien froide.

Égouttez les ris et plongez-les dans de l’eau froide

- Retirez le gras et la membrane qui entourent les ris avec un petit couteau. Mettez les ris sous vide avec un peu de thym, un morceau de ghee et un peu de sel. Placez au frais jusqu’au lendemain.

Retirez le gras et la membrane qui entourent les ris

- Épluchez les poires et évidez-en le centre.

Évidez le cœur des poires

- Mettez les poires sous vide avec une noix de beurre et la cardamome. Cuisez les poires sous vide à 84° pendant une heure et réservez.

Mettez les poires sous vide

- Le jour même, préparez le céleri: ôtez les parties sales du céleri.

Ôtez les parties sales du céleri

- Prélevez 4 belles tranches d’un 1/2 cm d’épaisseur sur le céleri. Détaillez-les en tout petits dés (on appelle cela une brunoise). Coupez le restant du céleri en dés plus grossier.

Détaillez les tranches de céleri en brunoise

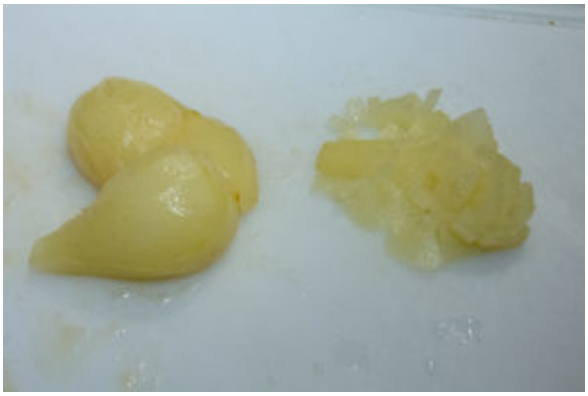
- Faites revenir la brunoise de céleri dans une poêle avec une belle noix de beurre et ajoutez 20 cl d’eau; Cuisez à couvert et au besoin rajoutez un peu d’eau jusqu’à ce que les dés de céleri soient cuits mais en encore un peu croquants. Salez et poivrez. Réservez.

Faites revenir la brunoise de céleri dans une poêle

- Faites cuire le restant du céleri dans du lait. En fin de cuisson égouttez puis mixez le céleri avec 10% de son poids en beurre. Salez, poivrez et réservez.

Mixez le céleri

- Pour la sauce: détaillez **une demi** poire cuite en dés.



Détaillez une demi poire cuite en dés

- Épluchez l’oignon, ciselez-le et faites le revenir avec une noix de beurre. En fin de cuisson déglacez avec 5 cl de vin blanc.

Faites revenir l’oignon

- Dans une casserole versez l’oignon, la demi poire en dés, le bouillon de légumes, le thym, les feuilles de laurier. Amenez à ébullition et maintenez cette ébullition pendant une minute. Ôtez du feu et filmez la casserole. Laissez infuser 15 minutes.

Ôtez du feu et filmez la casserole

- Puis ôtez les feuilles de laurier et les branches de thym et mixez le tout finement. Votre sauce est prête. Réservez.

Mixez finement

- Pour les ris de veau: faites cuire les ris de veau à l’aide de votre thermoplongeur pendant 1 heure à 64°. Pendant la cuisson des ris , n’oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four.

Cuisez les ris sous vide

- Étalez la poudre de noisette sur une surface anti adhésive et passez-la au four à 180° pendant environ 10 minutes. Faites de même avec les noisettes entières. Réservez les noisettes entières pour le dressage.

Torréfiez la poudre de noisette

- Mélangez le curry, la chapelure et la poudre de noisette torréfiée. Gardez-en un petit peu de côté pour le dressage: vous la saupoudrerez sur l’assiette.

Mélangez le curry, la chapelure et la poudre de noisette torréfiée

- En fin de cuisson sortez les ris du sachet, égouttez-les et passez -les dans le mélange de chapelure curry noisette. Faites chauffez à feu vif une poêle avec un peu de ghee. Faites revenir les ris dans la poêle pour créer une jolie croûte tout autour.

Faites revenir les ris dans la poêle

- Puis détaillez les ris de veau en morceaux. Réservez au four à 70° en attendant de dresser les assiettes avec la garniture que vous aurez préalablement réchauffée.

Détaillez les ris de veau en morceaux

Dressage

- Faites légèrement tiédir le restant des poires et coupez-les en tranches.

Détaillez le restant des poires en tranches

- Faites un trait de mousseline de céleri sur vos assiettes et parsemez de dés de céleri et de noisettes entières torréfiées. Disposez des lamelles de poires puis les ris en dernier et nappez-les de sauce. Saupoudrez de chapelure restante tout autour.

Ris de veau, poire, céleri

Ris de veau, poire, céleri