

# Chaud/froid de ris de veau et homard en habit vert



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52652	Ris de veau 1 kg env. Le Boucher du Chef	1.5 Kilo
66591	Asperges vertes 1 kg	550 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	300 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	500 Gramme
1277	Girolles entières 1 kg	200 Gramme
39987	Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié	250 Gramme
274059	Homard canadien entier cuit MSC 325 g	480 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.5 Litre
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Fond de volaille	1 Litre
	Cidre	25 Centilitre
	Café	12 Centilitre
	Pomme	110 Gramme
	Vinaigre balsamique	15 Centilitre
	Pluche de lemon cress	PM

## Etapas de préparation

- Pour le homard :**  
Après décongélation préalable des queues de homard en chambre froide à 0/+3°C pendant 24h, les ouvrir en portefeuille
- Pour la sauce :**  
Faire suer les échalotes au beurre demi-sel. Ajouter les cubes de pomme et les girolles. Cuire 2-3 minutes

# Chaud/froid de ris de veau et homard en habit vert

- 11 Déglacer au cidre et vinaigre balsamique. Laisser frémir 5 minutes. Ajouter le fond de veau, la crème et le café. Rectifier l'assaisonnement. Réserver
- 12 **Dressage :**  
Après avoir tranché le mini rôti de homard en biseau et le rôti de ris de veau sorti du four, déposer les fèves, les asperges, les pois gourmands, les girolles, les cubes de pomme. Finir avec un cordon de sauce et le lemon cress
- 2 Déposer dessus les pointes d'asperges. Rectifier l'assaisonnement
- 3 Rouler dans un film cuisson. Ficeler
- 4 Cuisson au four à 110°C pendant 20 minutes. Ensuite, passer en cellule de refroidissement rapide. Réserver au frais
- 5 **Pour le ris de veau :**  
Pour la cuisson : préparer une eau bouillante avec du sel et des rondelles de citron. Pocher les ris de veau à court bouillon pendant 20 minutes
- 6 Après cuisson, les escaloper puis mettre sous presse entre deux planches avec un poids sur le dessus. Laisser tirer pendant 1/2 heure
- 7 **Montage du rôti de ris de veau :**  
Escaloper les ris de veau en deux et les déposer sur le carta fata
- 8 Précuire les escalopes de foie gras en aller/retour pour les garder surgelées à cœur. Déposer au milieu les frites de foie gras
- 9 Rectifier l'assaisonnement. Rouler l'ensemble dans le carta fata. Ficeler. Réserver pour la cuisson