

Coffre de ris de veau, crémeux de girolles cappuccino



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
161107	Ris de veau 350/450 g env.	50 Gramme
19124	Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or	45 Gramme
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	5 Gramme
1277	Girolles entières 1 kg	30 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	30 Centilitre
288325	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	PM
253742	Pois maraîchers CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	80 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	PM
	Pomme	20 Gramme
	Poire	20 Gramme
	Café	10 Centilitre
	Pistaches	3 Gramme
	Huile de noix	PM
	Thym	PM
	Cerfeuil	PM

Etapas de préparation

- Détailler des carrés de pâte feuilletée. Dorer au jaune d'œuf. Saupoudrer de parmesan. Ajouter une branche de thym, des pistaches concassées. Passer au four à 200°C
- Tailler les pommes en cubes. Tailler des quartiers de poire. Rôtir dans du beurre. Caraméliser les cubes de pomme et les quartiers de poire. En fin de cuisson, ajouter les pois maraîchers. Assaisonner. Réserver

Coffre de ris de veau, crémeux de girolles cappuccino

- 3 Faire suer l'échalote dans un peu de matière grasse. Y rajouter les girolles. Après évaporation de l'humidité, rajouté le café. Assaisonner. Crémer. Ajouter du cerfeuil
- 4 Pocher le ris de veau. Trancher. Poêler dans un peu d'huile de noix
- 5 Monter en alternance les carrés de pâte feuilletée avec les tranches de ris de veau, les girolles, pommes, poires et pois. Napper de sauce les ris de veau

L'astuce du chef



Pour un meilleur développement de la pâte, la cuire entre deux plaques et ajouter de l'humidité.

Thierry Distel, conseiller culinaire Ile-de-France