

Nage de ris de veau, consommé de tomates



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52652	Ris de veau 1 kg env. Le Boucher du Chef	0.5 Kilo
266574	Langoustine entière crue 10/15	0.3 Kilo
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	0.3 Kilo
11740	Pois gourmands 1 kg	0.2 Kilo
	Tomates	0.5 Kilo
	Fenugrec	PM
	Pluche de shiso	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer un bouillon clair de tomates aromatisé au fenugrec. Passer au chinois étamine
- 2 Préparer le ris de veau de manière traditionnelle : pocher, nettoyer, trancher. Rôtir dans de l'huile d'olive chaude. Assaisonner (sel, poivre)
- 3 Pocher les langoustines dans le consommé de tomates
- 4 Déposer les fèves dans le bouillon pour apporter une touche croquante
- 5 En finition : julienne de pois gourmands blanchis et pluche de shiso purple