

Langoustines rôties et ris de veau croustillant, jus de poisson, coriandre



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52652	Ris de veau 1 kg env. Le Boucher du Chef	0.5 Kilo
277566	Soupe de poisson 1 kg	0.5 Litre
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.1 Kilo
280882	Julienne de légumes CE2 2,5 kg Bon-et-Engagé	0.3 Kilo
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme
	Queue de langoustines	0.3 Kilo
	Vinaigre blanc	10 Centilitre
	Farine	50 Gramme
	Coriandre frais	20 Gramme
	Sel de Guérande	PM
	Poivre blanc	PM
	Piment de Cayenne	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les ris de veau dans de l'eau salée et vinaigrée. Presser entre deux planches, les éplucher et les couper en médaillon, réserver au frais
- 2 Préparation de la sauce : mettre en cuisson la soupe de poisson, ajouter la crème, la coriandre ciselée, une pointe de couteau de piment de Cayenne. Rectifier l'assaisonnement, ajouter la julienne de légumes et l'ail
- 3 Marquer les queues de langoustines dans du beurre 1/2 sel
- 4 Passer les médaillons de ris de veau dans la farine et les passer dans le beurre 1/2 sel. Assaisonner en fin de cuisson
- 5 Pour le dressage : dans une assiette creuse, verser la sauce aux petits légumes, ajouter les langoustines et les médaillons de ris de veau

Langoustines rôties et ris de veau croustillant, jus de poisson, coriandre

L'astuce du chef



Possibilité de remplacer la farine avec de la farine de gaude (farine de maïs torréfié).

Pour un médaillon de ris de veau parfait, après nettoyage des ris, les rouler dans du film alimentaire pour une forme cylindrique puis les passer en cellule de refroidissement.

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid