

Crèmeux avocat fumé, ris de veau croustillant, feta et citron



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
52652	Ris de veau 1 kg env. Le Boucher du Chef	300 Gramme
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	100 Gramme
203041	Crème liquide 30% MG UHT 1 L	200 Gramme
	Fêta	200 Gramme
	Avocat	3 Pièce
	Huile d'olive	40 Gramme
	Jus de citron	150 Gramme
	Gousse d'ail	1 Pièce
	Branche de thym	1 Pièce
	Vinaigre blanc	50 Gramme
	Pluches de roquette	50 Gramme
	Agar agar	3 Gramme
	Zestes de citron jaune, huile de pépin de raisin	PM
	Sel, poivre, piment, gouttes de tabasco	PM

Etapes de préparation

- 1 Mixer au blender les avocats avec du sel, 50 g de jus de citron et du tabasco. Monter le tout à l'huile d'olive. Réserver dans un cul de poule et faire fumer à la sciure de bois de hêtre pendant 10 minutes. Monter la crème puis additionner les 2 appareils. Mettre en poche à douille.

Crèmeux avocat fumé, ris de veau croustillant, feta et citron

- 2 Placer les ris de veau dans un grand bol d'eau froide et de vinaigre blanc pendant environ une nuit pour les faire dégorger. Changer l'eau plusieurs fois. Egoutter les ris de veau puis les blanchir dans une eau vinaigrée avec des grains de poivre pendant 2 minutes. Refroidir en glaçant puis retirer la membrane extérieure. Presser entre 2 plaques pour qu'ils deviennent fermes et portionner à 30 g. Dans une poêle avec du beurre fondu, faire revenir les ris légèrement farinés puis ajouter du thym. Cuire 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les réserver.
- 3 Placer la feta au congélateur puis la râper à la microplanne. Faire bouillir le jus de citron, ajouter l'agar-agar et placer en cellule. Mixer pour obtenir un gel lisse de citron.
- 4 Mettre l'avocat fumé en base d'un bol, puis ajouter les ris de veau. Terminer avec des zestes, la feta râpée, puis quelques pluches de roquette.