Ris de veau poêlé, risotto aux morilles et pineau rouge

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 « pommes » de ris de veau de 160 g
- 50 g Morilles séchées
- 100 g d'échalotes
- 1 dl de pineau rouge
- 200 g de riz arborio
- 100 g de beurre
- 200 ml de bouillon de volaille
- 30 g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de farine
- Fleur de sel / poivre du moulin

Recette :

Placer les ris de veau dans une casserole, mettre de l'eau froide et porter à ébullition, laisser cuire 3 mn, égoutter et réserver au frigo 2 h.

Récupérer les ris de veau, les éplucher en enlevant les membranes blanches et parties graisseuses.

Réhydratées les morilles, éplucher et ciselées les échalotes.

Démarrer le risotto en faisant revenir dans une casserole l'échalote avec le beurre, les morilles hachées, mettre le riz arborio et enrobée le riz de beurre 3 mn.

Ajouter le Pineau, laisser réduire à sec.

Laisser cuire le risotto 20 mn à feu doux en ajoutant petit à petit le bouillon de volaille, laisser le riz un peu croquant, assaisonner et ajouter le beurre et le parmesan, la consistance doit être crémeuse.

Eponger les ris de veau, les fariner et le cuire à la poêle bien chaude avec de l'huile, bien colorer de chaque côté, ajouter du beurre a mi-cuisson et arroser le ris pendant 8 mn, laisser reposer 3 mn.

Rectifier l'assaisonnement du risotto, tailler le ris de veau en 5 morceaux

Dressage :

Dresser en assiette creuse, déposer 2 cuillères de risotto, y déposer les morceaux de ris de veau, ajouter quelques noisettes concassées, un trait d'huile d'olive, quelques copeaux de parmesan, et une pincée de fleur de sel.

Déguster avec un Marangues 1er Cru 2015 !!!

Bon Appétit

Emmanuel Blin, Chef du restaurant le Fâ