



Fantaisie de ris de veau pané aux morilles, fraîcheur de légumes au beurre d'agrumes

Les ris de veau sont très appréciés par les chefs de cuisine et les connaisseurs pour leur saveur raffinée et leur texture veloutée. Dans cette recette, ils sont accompagnés d'un beurre d'agrumes dont le goût acidulé permet un franc contraste avec la douce saveur des ris de veau. Les légumes croquants apportent un plus en termes de goût et de texture.

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Ingrédients principaux

- 800 g de ris de veau
- sel, poivre
- 100 g de morilles séchées, réduites en poudre
- beurre clarifié

Morilles farcies

- 4 grosses morilles fraîches en saison (ou sèches trempées hors saison)
- 20 g de beurre
- parures de ris de veau
- sel, poivre
- ciboulette haché

Fraîcheur de légumes

- 3 gros poireaux
- 4 carottes fanes
- 80 g de fèves écosées
- 100 g d'haricots verts frais

Beurre d'agrumes

- zeste de 1 orange râpé
- zeste de ½ citron vert râpé
- 60 g de beurre froid
- sel, poivre blanc

Décor

- pluches de céleri jaune
- tranches de citron et d'orange
- feuilles de sauge
- mini-roquette

Carré d'Agneau Rôti au Basilic et Fleur de Thym en Croûte de Sel de Guérande, petite Ratatouille.

Pour deux personnes

Matériel de réalisation

Four à température 240°

Mixeur, balance

Ingrédients :

Carré d'agneau de 8 côtes non manchonnées

Jus d'agneau

Parures :

100g de carottes, 100g d'oignons, 100g céleri branche, ½ tête d'ail en chemise

50cl de vin rouge (de qualité)

Bouquet garni, Bouillon de volaille ou fond de veau, Poivre du moulin

Farce d'Agneau :

100g de pain de mie, 25g de persil plat, 5g de thym frais et 5 feuilles de basilic

Pâte à Sel :

230g de sel gros de Guérande, 250g de farine, romarin frais et thym frais (2g de chaque), 10cl d'eau, 1 œuf, poivre du moulin.

Dorure

1 œuf et 1 jaune d'œuf sel et 2g de sucre.

Ratatouille

10cl d'huile d'olive, 50g d'échalotes, 2 gousses d'ail, 1 oignon, 1 tomate, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 1 poivron vert, 1 courgette, 1 aubergine, 1 c à café de concentré de tomates, 5 feuilles de basilic, fleur de thym, assaisonnement.

Élaboration

Confectionnez la pâte à sel en mélangeant le sel gros à tous les ingrédients, filmez et laissez reposer 2 heures au moins.

Retirez la peau des côtes d'agneau, (appelée parchemin) et désossez en gardant la bande de gras qui recouvre les côtes.

Terminez le désossage en retirant la noisette (partie cylindrique charnue).

Retirez le cordon nerveux qui longe la noisette. Dégraissez en gardant la barde. Incisez en damier. Réservez.

Faire revenir tous les légumes pour la sauce et y ajouter les parures d'agneau concassées. Et laisser caraméliser en remuant. Déglacer avec le vin rouge, faire réduire et mouiller à hauteur avec le fond de veau ou le bouillon. Ajouter le bouquet garni et laissez mijoter 30 minutes et reposer avant de passer au chinois et faire réduire pour obtenir une consistance nappante. Réservez.

Mixer les ingrédients de la farce, assaisonnez l'agneau et parsemez-le de farce en le roulant dans son gras, qui servira de barde incisée en damier. Etalez la pâte à sel et enveloppez hermétiquement le filet d'agneau.

Dorez à l'œuf battu.

Cuire à 240° pendant 18minutes et laisser reposer à l'extérieur du four (20minutes)

Faire la ratatouille : versez l'huile d'olive dans la poêle, échalote ciselée, gousse d'ail en chemise écrasée, assaisonnement et faire revenir sans coloration. Ajoutez les légumes tailler en petits cubes et faire compoter doucement pendant 10 minutes. Lier avec le concentré de tomates et la fleur de thym et basilic taillé. Faire revenir pendant 5 minutes.

Couper par le milieu la conque de croûte de sel du filet d'agneau et servir avec la ratatouille.

Michel JOCAILLE Restaurant Fleurs de Courgettes NICE