

Ris de veau poêlés à la crème d'ail et grenailles sautées

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

4 personnes

1 pomme de ris de veau de bonne qualité

20/25 pommes de terre grenaille

Huile d'olive

Beurre doux

Ciboulette

Fleur de sel, poivre au moulin

Pour la sauce d'ail

10 belles gousses d'ail

15 cl de lait

15 cl de crème liquide entière

1 cuillère à café de Maïzena

1 oeuf

Huile Fleur de sel, poivre au moulin



PRÉPARATION

- 1. LA VEILLE :** Faire tremper le ris de veau durant toute une nuit (ou si le repas a lieu de soir, le matin du jour de la dégustation) et placer au frais.
- 2. Le jour de la dégustation :** Sortir le ris de veau du frigo 2/3 heures avant la dégustation, le placer dans une sauteuse, saler avec un peu de gros sel
3. Le recouvrir d'eau froide et porter à ébullition
4. Pendant ce temps là, préparer un saladier rempli d'eau froide et mettre des glaçons.
5. Dès que l'eau bout, retirer le ris à l'aide d'une écumoire et le disposer dans le saladier d'eau glacée pour arrêter la cuisson
6. Lorsque le ris est bien froid, le sortir de l'eau bien l'éponger avec un torchon propre et à l'aide d'un couteau pointu et bien aiguisé, l'éplucher en retirant le plus possible la petite peau fine qui entoure le ris sur les deux faces
7. Une fois terminé, disposer le ris dans un plat au frais.
- 8. Réalisation de la crème d'ail :**
9. Eplucher les gousses d'ail
10. Verser le lait dans une casserole et ajouter les gousses d'ail.
11. Laisser cuire à petits frémissements pendant **10/15 minutes**.
12. Passé ce laps de temps, récupérer les gousses d'ail et les mettre dans le blender.
Jeter le lait
13. Verser la crème dans le blender

14. Ajouter le **jaune** d'oeuf et la maïzena. Mixer le tout jusqu'à ce que les gousses d'ail soient bien mixées.
15. Verser ensuite dans la casserole et cuire au bain marie, tout en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse. Saler et poivrer.
16. Eteindre le feu et mettre de côté en plaçant une petite assiette sur la casserole.
17. **Préparation des grenailles sautées** : Ne pas les éplucher. Bien les laver en les brossant un peu.
18. Les essorer dans un torchon puis les couper en deux dans la longueur
19. Mettre un filet d'huile dans une sauteuse et une noix de beurre, ajouter les grenailles à feu moyen et les faire cuire. Remuer souvent la poêle. Saler et poivrer. Eteindre le feu lorsqu'elles bien dorées et cuites. Réserver.
20. Sortir le plat qui contient les ris de veau du réfrigérateur. Bien l'éponger avec un sopalin
21. Couper en deux les morceaux trop épais
22. Chauffer une grande poêle ou une sauteuse, ajouter un peu de beurre et cuire les morceaux de ris de veau à feu vif pour les dorer des deux faces. remuer la poêle constamment pour ne pas qu'ils ne brûlent.
23. Lorsqu'ils sont dorés, baisser le feu et laisser cuire encore **6 à 8 minutes** selon l'épaisseur des morceaux. Donner un tour de moulin à poivre.
24. Réchauffer les pommes de terre grenaille
25. A la fin de la cuisson des ris de veau verser un peu de crème d'ail mise en attente dans la poêle. Cuire à feu doux
26. Ciseler de la ciboulette, servir un beau morceau de ris de veau et quelques pommes de terre grenaille
27. Déguster aussitôt..

CONSEILS ET ASTUCES

1- La préparation du ris de veau est importante pour une meilleure dégustation. Il faut à tout prix retirer la petite peau qui enveloppe le ris de veau. J'ai eu du mal cette fois du coup mon ris n'était plus bien pommé.. Pour que vous compreniez comment faire, n'hésitez pas à visionner cette vidéo !



[Watch Video At: https://youtu.be/983xfGV5PdQ](https://youtu.be/983xfGV5PdQ)

2- ATTENTION à la crème d'ail, elle risque de tourner si le feu est trop fort ! Ne la quittez pas des yeux sinon faites la cuire au bain marie et surveillez bien vos petites pommes de terre !