

Ris de veau caramélisés dans leurs sucs Les légumes du braisage « ivres » de Madère Feuilleté aux asperges et aux morilles



Ingrédients pour 6 personnes :

2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre, 1 œuf pour la dorure

Pour les ris braisés :

3 jolies pommes de ris de veau, 2 carottes, 2 oignons, 6 champignons de Paris, ¼ de céleri, sel, sucre, beurre, ¼ litre madère, 1 cuillère de fond de veau en poudre, huile d'olive

Pour la sauce morilles :

200g de morilles, 1dl de vin jaune, 2dl de crème, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 1 petite cuillère de beurre, assaisonnement

Pour les asperges :

12 asperges, sel, sucre, beurre

Les ris de veau :

Couper tous les légumes en dés de 5mm. Les faire suer dans une cocotte avec un peu de sel, de sucre et une belle cuillère de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien compotés.

Blanchir les ris de veau dans une casserole d'eau en commençant à froid.

Les rafraichir, les éplucher, les portionner en 6 morceaux égaux et les colorer dans un sautoir dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont dorés, les placer sur les légumes dans la cocotte. Mouiller avec le madère, 1 verre d'eau dans lequel on aura dilué le fond de veau en poudre.

Cuire au four 30 mn à 180° en retournant régulièrement les ris dans le fond de braisage pour les enrober des sucs.

Les feuilletés :

Réaliser 6 feuilletés rectangulaires de 10cm su 5cm. Les dorer à l'œuf battu et cuire 20mn à 200°. Laisser tiédir avant de retirer le dessus du feuilletage. Réserver les 2 parties.

Les asperges :

Eplucher les asperges et les couper en sifflets de 1cm.

Les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre, beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Les morilles :

Couper les morilles en 2 ou 4 en fonction de leur taille, les laver dans plusieurs bains d'eau successifs jusqu'à les débarrasser de tout le sable.

Les cuire 10mn dans le vin jaune, la crème, le fond et 1 cuillère de beurre.

Dressage :

Poser un feuilleté dans chaque assiette. Le remplir avec les asperges et napper de sauce morille. Placer à côté un ris de veau avec les légumes de braisage et napper du jus.