



Brouillade de Ris de Veau Talleyrand



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

500 g de ris de veau

1 échalote ciselée

1 bouquet garni

300 g de tagliatelles fraîches

1 càs de parmesan râpé

30 g de beurre

70 g de foie gras cru

2 tranches fines de foie gras mi-cuit

10 g de truffe

1 soupçon de madère

25 cl de bouillon de volaille

1 càs de fond de veau

huile et beurre QS

sel & poivre du moulin

Dégorger longuement les ris de veau à l'eau froide, les blanchir (départ eau froide) amener progressivement à ébullition, les rafraîchir. Eplucher les ris, retirer les membranes et les parties cartilagineuses. Les diviser en petits lobes.

Dans un sautoir, suer avec moitié huile et beurre, l'échalote ciselée. Rissoler les ris, déglacer au madère, mouiller avec le consommé et fond de veau, ajouter le bouquet garni, assaisonner, couvrir et cuire à feu doux une vingtaine de minutes.

En fin de cuisson, ajouter un peu de truffe hachée, les dés de foie gras, mijoter 5 mn. Cuire à l'eau bouillante salée les tagliatelles pendant 2 minutes, égoutter, les lier au beurre et parmesan, mélanger délicatement à la fourchette à viande puis verser dessus les ris de veau très chaud, rectifier l'assaisonnement. Maintenir au chaud au bain marie, si nécessaire.

servir en plat ou directement sur assiette bien chaude, ajouter une julienne de truffe, déposer une tranche de foie gras mi-cuit et une lamelle de truffe.