



## Poêlée de Ris de Veau aux Ecrevisses



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

2 noix de ris de veau

12 écrevisses

200 g de pousses d'épinards

100 g de mini asperge verte

20 g de beurre

farine, gros sel, sel & poivre

Dégorger les ris de veau à l'eau fraîche pendant quelques heures.

Blanchir (départ eau froide), amener progressivement à ébullition, rafraîchir. Mettre sous presse pendant 2 heures minimum.

Châtrer les écrevisses (enlever le boyau noir (intestinal) dont l'extrémité se saisit sous la queue, qui donne de l'amertume) au dernier moment. Les plonger aussitôt dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Décortiquer les queues d'écrevisses en réserver pour le décor. Piler les carcasses, les sauter dans l'huile fumante avec une brunoise de carotte, oignon, échalote; flamber éventuellement au cognac. Ajouter une pointe de concentré de tomates et 80 g de riz rond (pour la liaison), mouiller à l'eau, ajouter un bouquet garni et une gousse d'ail écrasée, cuire à petite ébullition pendant 20 à 30 minutes. Passer le bouillon au chinois étamine en foulant, réduire et rectifier l'assaisonnement.

Peler les asperges vertes (comme un crayon), les cuire à l'anglaise pendant 6 minutes. Dans une poêle sauter au beurre les pousses d'épinards, saler & poivrer.

Eplucher les ris, retirer les membranes et les parties cartilagineuses. Escaloper les ris de veau, assaisonner sel & poivre, les passer dans la farine, bien les taper. Dans un sautoir, chauffer du beurre clarifié (ou beurre et huile), saisir les escalopes. Ajouter le coulis d'écrevisses, cuire à couvert sur feu doux pendant une quinzaine de minutes.

Ajouter les queues d'écrevisses au dernier moment, rectifier l'assaisonnement. Dresser sur assiette bien chaude.