

Coeur de ris de veau à la Curtius

Ingrédients

POUR 4 PERSONNES : 600g de Ris de veau de cœur • Beurre clarifié pm
Miel d'acacia 60g • 17,5cl bière Curtius • 40 g ½ glace de veau • 5 g beurre frais

LAIT D'AMANDE : 200g de lait entier • 60 g poudre d'amande • 20g de sucre
2 g Agar agar

CITRON CONFIT : 4 citrons non traité • 8 sucre en morceaux

MERINGUE AU CITRON : 3 citrons • 50g sucre • 10g glucose • 10g eau
15 g poudre de blanc d'œuf

ÉCUME DE BIÈRE CURTIUS : 20 cl bière Curtius • 20g beurre frais

PURÉE DE TOPINAMBOUR : Topinambour 250g • Crème 40 % 50 g

DÉCOR : 8 Bâtonnets d'amande • 8 Bouquets de Ficoïde glaciale • 8 Champignons
tournés • 4 Pannequets d'épinard bette



Préparation

Dégorger les **ris de veau** 24h à l'eau claire.
Blanchir départ eau froide les ris puis
refroidir. Nettoyer les ris. Réserver.

Mariner le **lait** et la **poudre d'amande** 24h
au réfrigérateur.

Monter au batteur le jus des 3 **citrons** et
de la **poudre de blanc d'œuf** puis ajouter
les **sucre** et l'**eau** cuis à 113°C . Pocher les
meringues sur une plaque et sécher au four
à 70°C 4 heure.

Cuir les **topinambours** sur un lit de gros sel
au four à 120°C 1h 15 min. Récupérer la
pulpe et mixer avec la crème, assaisonner
et réserver.

Zester les 4 citrons avec les sucres en
morceaux. Presser le jus et confire les zest
et les sucres lentement jusqu'à obtenir un
jus sirupeux.



Monter à ébullition le lait d'amande avec
le **sucre** et l'**agar**. Cuir 1 min puis passer
dans un moule de votre choix, réserver.

Réduire la **bière** de moitié et monter au
beurre, assaisonner.

Sauter les ris de veau au beurre clarifié sur
toute les faces jusqu'à l'obtention d'un
beau croustillant et d'une belle coloration.
Dégraisser et caraméliser le **miel** afin de
bien enrober les ris. Débarrasser les ris sur
l'assiette de dressage. Déglacer le sautoir
à la bière, réduire au ¼ et ajouter la ½
glace de veau puis monter au beurre.

*Cette recette vous est
proposée par mon chef
préférée : Olivier Tucki
Le chef du Manoir
de Lébiesles*



*Dégustée et
Approuvée !*

