



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Gérard ROYANT



**MÉLI-MÉLO DE RIS ET ROGNONS DE VEAU
AUX ASPERGES VERTES ET CÂPRES DE SICILE – BEURRE MOUSSEUX**

Ingrédients : *pour 1 personne*

- 100 gr de ris de veau de cœur
- ½ rognon de veau dégraissé-coupé en 3 morceaux
- 4 grosses asperges vertes
- 6 grosses câpres de Sicile
- 50 gr de beurre
- 5 tomates cerise bien mûres
- 1 citron jaune
- 1 échalote finement ciselée



Préparation :

Faire dégorger les ris de veau à l'eau froide - les blanchir – les sécher – les nettoyer et les couper en 3 morceaux.

Eplucher les asperges.

Les cuire à l'eau bouillante salée. Les plonger dans de l'eau glacée (pour garder leur chlorophylle)

Eplucher et ciseler finement l'échalote. Couper les tomates cerise en deux.

Prélever à l'aide d'un économe le zeste du citron jaune-le tailler finement en julienne.

Presser le jus de la moitié du citron.

Faire fondre dans la poêle **de Buyer** 25 gr du beurre à feu doux jusqu'à une douce coloration.

Saisir le ris et le rognon de veau en prenant soin de les colorer sur toutes les faces en les arrosant avec le beurre.

Ajouter l'échalote ciselée – la laisser suer puis ajouter les asperges coupées en 2.

Incorporer petit à petit le reste du beurre pour le rendre mousseux.

Déglacer avec le jus de citron.

Terminer par les câpres et le zeste de citron.



Chef Gérard ROYANT

Le Briefing

Aérodrome de Lognes Emerainville

77322 Marne la Vallée