



## NOIX DE RIS DE VEAU BRAISÉ AU PORTO, À L'OS À MOELLE DE BŒUF ET PURÉE DE CAROTTES

### Ingrédients pour 4 personnes

- 650 g de ris de veau
- 100 g de champignons de Paris bruns
- 20 cl de Porto
- 10 cl de jus de truffe (en boîte)
- 100g de carottes
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 1 carotte jaune
- 50gr de coco plat Espagne
- 4 Os à moelle de bœuf gouttière
- Gros sels
- Mignonets de poivre
- 500 gr Carottes
- 50 gr crème
- 100 gr beurre
- 150 g de beurre
- 1 cl d'huile de pépin raisin
- 1br de thym
- 1 feuille laurier
- 1l de fond de veau
- Sel et poivre du moulin



### Progression

La veille, faites dégorger les ris de veau environ 1 heure dans une grande jatte d'eau froide. Égouttez-les, remettez-les à tremper dans de l'eau propre. Brassez-les, changez l'eau à nouveau. Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dépôt au fond de la jatte. Égouttez et épongez-les.

Égouttez les ris de veau, mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Aux premiers bouillons, égouttez les ris et rafraîchissez-les sous l'eau froide et mettre sous presse 1 nuit.

Mettre les os à moelle dans un rondou mouiller à hauteur d'eau froide une pincée de gros sel et de mignonette de poivre, porter à ébullition et laisser frémir 5 minutes puis laisser refroidir dans son bouillon jusqu' au lendemain. Les sortir de leur jus et les rôtir 12 minutes au four au dernier moment à 200 degrés au dernier moment. Retirez ensuite la membrane des ris de veau qui les recouvre. Taillez-les afin d'avoir de belle escalope de 1 cm d'épaisseur, salez, poivrez.

Dans une sauteuse avec un peu d'huile et de beurre noisette, colorez les noix de ris de veau, rajouter l'oignon haché, une mirepoix de carotte, l'ail coupé en deux, les champignons escalopés, le thym et le laurier. Dans une casserole, faites réduire le Porto jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajoutez le jus de truffe et le fond de veau, puis mouiller les ris de veau du jus.

Mélangez et laissez cuire 20 minutes à feu doux en mettant la sauteuse dans un four ventilé à 180 degrés. Sortir les ris de veau du four, les réservez et mettre le jus à réduire. Monter au beurre au dernier moment avec 50 g de beurre pommade.

Purée de carottes :

Épluchez les carottes, les couper en rondelles et les cuire à l'eau salé.

Une fois cuites, les égoutter et les mixer avec de la crème et du beurre en pommade.

Tailler la carotte jaune et coco espagnol préalablement cuit à l'anglaise.

Dressage

Prendre 4 belles assiettes, mettre les os de bœuf rôtis au four sur chacune d'elle, mettre les noix de ris de veau sur l'os, napper de sauce et mettre la purée de carottes autour. Servir bien chaud.



**Chef Jean Luc BUSCAYLET**

*Les Bacchantes*

*21 rue Caumartin*

*75009 Paris*