



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Franck ANGELAUD



RIS DE VEAU AU PORTO, POMMES FONDANTES

Ingrédients : pour 4 personnes

- 600 gr de cœur de ris de veau français
- 1 gros oignon jaune
- 3 gousses d'ail
- 30 cl de porto
- 30 cl de Porto
- ½ litre de crème fleurette Elle & Vire
- 100 gr de beurre Président
- 50 gr de sucre poudre
- Sel
- Piment d'Espelette
- 4 carottes fane
- 8 oignons grelots
- 8 pommes de terre Agata
- 150 gr de pleurotes



Préparation :

Nettoyer les ris de veau. Enlever la fine peau qui entoure la viande.

Couper les ris en morceau de 50 gr et les assaisonner de sel et piment d'Espelette.

Ciselé finement l'oignon et l'ail.

Dans une poêle chaude faire fondre le beurre et colorer les ris de veau jusqu'à une jolie caramélisation sur chaque face. Incorporer l'oignon et l'ail et faire colorer en même temps en veillant à ne surtout pas brûler ses derniers.

Déglacer le tout avec le porto. Faire flamber l'alcool et incorporer la crème.

Cuire à tout petit feu pendant 30 mn.

Cuire les pleurotes dans un peu d'huile dans une poêle fumante et les faire caraméliser, assaisonner.

Cuire les carottes et les oignons grelot à l'anglaise dans une eau salée et frémissante, ajouter 50 gr de sucre et une noix de beurre.

Tourner les pommes de terre et les cuire 30 mn au four avec 50 gr de beurre et une cuillère à soupe d'huile. La pomme de terre Agata va devenir colorée et toute fondante à cœur.

Une fois tous ses légumes cuits, les mélanger aux ris de veau juste 5 mn avant l'envoi.

L'infusion des ris de veau et des légumes vont offrir un goût caractéristique à cette recette.

Dressé à même la poêle à table.



Chef Franck ANGELAUD

Le Cohé

8 avenue Roger Cohé

33600 Cohé