

Veau

Ris de veau croustillant, clouté au chorizo



7h05 **35 min** **30 min** **6h** **504**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation des ris de veau

500 g **Ris de veau**
100 g **Chorizo**
50 cl **Jus de veau**
1 **Citron(s)**
100 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Farine**
1 **Thym**
1 **Laurier**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**
1 **Gros sel**

Étape 1

Préparation du ris de veau

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, ôter la membrane qui entoure le ris de veau si cela n'a pas déjà été fait par le boucher.
- 2 Découper les quelques nerfs restants puis le réserver dans un saladier.
- 3 Saupoudrer le ris d'une grosse pincée de sel et le couvrir d'eau. Laisser dégorger le ris pendant 3 à 4 heures au réfrigérateur.
- 4 Sortir le ris de veau du réfrigérateur.
- 5 Faire chauffer une casserole d'eau froide et déposer le ris de veau à l'aide d'une écumoire. Porter à ébullition.
- 6 Dès que l'eau commence à frémir, ajouter du gros sel.
- 7 A ébullition, écumer l'eau pour enlever les impuretés qui sont remontées à la surface.
- 8 Couper le citron et le presser au dessus de la casserole. Prélever régulièrement les impuretés qui remontent à la surface.
- 9 Ajouter le thym et le laurier puis laisser blanchir une quinzaine de minutes.
- 10 Prélever régulièrement les impuretés qui remontent à la

surface.

- 11 Le ris de veau est assez blanchi lorsqu'il y a une certaine résistance au toucher.
- 12 Sortir le riz de veau avec l'écumoire et le déposer sur une plaque à débarrasser recouverte d'un torchon propre.
- 13 Ôter les petits filaments et membranes sur le ris de veau avec les doigts.
- 14 Recouvrir avec le linge et poser un poids dessus. Laisser refroidir pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du chorizo

- 1 Ôter la peau du chorizo avec un couteau d'office.
- 2 Le couper dans la longueur puis tailler des bâtonnets pas trop fins. Réserver sur une assiette.
- 3 Garder les parures de chorizo et réserver les bâtonnets au congélateur pendant 1 heure jusqu'à ce qu'ils soient bien durs.

Étape 3

Cuisson du ris de veau

- 1 Sortir le ris de veau du réfrigérateur et le déposer sur une planche à découper.
- 2 Sortir les bâtonnets de chorizo du congélateur lorsqu'ils sont bien durs.
- 3 A l'aide d'une aiguille à brider, réaliser des trous dans le ris de veau.
- 4 Planter les bâtonnets de chorizo dans les trous puis couper ce qui dépasse trop avec un couteau d'office.
- 5 Réserver les parures avec les autres contenues dans le bol.
- 6 Faire chauffer une poêle avec une quantité suffisante d'huile d'olive pour faire rissoler le ris de veau.
- 7 Passer le ris de veau dans une assiette creuse remplie de farine. Tapoter pour enlever l'excédant et le déposer dans la poêle.
- 8 Retourner le ris avec une spatule, afin de le faire rissoler de tous les côtés. Une croûte doit se former sur la viande.
- 9 Lorsque la croûte est formée, verser l'excédant d'huile dans un bol.
- 10 Déposer les parures de chorizo, le beurre, l'ail en chemise, le thym et le laurier.
- 11 Lorsque le beurre devient noisette, baisser sur feu doux et arroser le ris de beurre.
- 12 Assaisonner de sel et de poivre et laisser colorer tout en arrosant de beurre avec une cuillère.
- 13 Laisser cuire 10 minutes en arrosant et en retournant régulièrement le ris de veau.
- 14 Lorsque le ris de veau est cuit, le débarrasser sur une grille à pâtisserie.

15 Réserver le thym, le laurier et l'ail. Ôter la graisse contenue dans la poêle.

16 Remettre du beurre dans la poêle et lorsqu'il est noisette, verser le jus de veau dans la poêle. Assaisonner si besoin puis débarrasser.

Étape 4

Dressage

1 Déposer le ris de veau croustillant dans une assiette de dressage.

2 Décorer avec quelques bâtonnets de chorizo grillé et la gousse d'ail. Arroser le ris de veau de jus de cuisson et servir aussitôt.