



Ris de Veau de Lait Braisé au Jus Fumé, Girolles et Embeurré de Choux Façon Maki

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Veau Naturel* CHEF®	1,5 L	Echalote ciselée	200 g
Noix de Ris de Veau de 250g	10 pièces	Girolle	1 kg
Carotte en mirepoix	150 g	Pomme Maxim's	10 pièces
Oignon en rouelles	150 g	Oignon nouveau	15 pièces
Poitrine fumée en dés	200 g	Beurre frais	200 g
Choux vert frisé	2 pièces	Ail en chemise	PM
Carotte taillée en brunoise	300 g	Thym	PM

Déroulé de la recette

- Blanchir les ris, les refroidir avec de la glace et les mettre sous presse.
- Tailler dans chaque ris une belle noix ovale de 220 g et réserver les parures pour un autre usage.
- Dans un sautoir, blondir les ris au beurre et les réserver sur une grille.
- Dans le sautoir, ajouter la poitrine fumée, les rouelles d'oignon, la mirepoix de carotte et laisser blondir quelques minutes.
- Ajouter l'ail, le thym, les ris de veau et mouiller avec le **FONDS DE VEAU Naturel* CHEF®** et braiser au four.
- Lorsque les ris sont cuits, les débarrasser sur une grille, réduire le jus de cuisson jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés puis passer au chinois étamine et réserver.
- Nettoyer les girolles et les sauter au beurre, ajouter l'échalote ciselée.
- Cuire les oignons nouveaux à l'anglaise, les couper en deux et les dorer au beurre.
- Effeuille, laver et blanchir les choux. Retirer la grosse côte des feuilles, réserver 20 belles feuilles et émincer le reste.
- Suer au beurre la brunoise de carottes, ajouter le chou émincé et laisser étuver. En fin de cuisson, ajouter le 1/3 des girolles sautées, rectifier l'assaisonnement, débarrasser et refroidir.
- Sur du film alimentaire préalablement beurré, étaler les feuilles de choux blanchies par deux, garnir avec le chou étuvé et rouler l'ensemble en serrant bien à de façon à former des maki.
- Remettre à température de service tous les éléments.
- Détailler chaque maki en trois et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.