



**Tables en Scène – 6<sup>ème</sup> édition**  
Chef Christian LECLOU



## RIS DE VEAU CROUSTILLANT, JUS AU ROMARIN ET BONNOTTE DE NOIRMOUTIER

**Ingrédients :** pour 4 personnes

- 600 gr de ris de veau
- 300 gr de Pommes de Terre de Noirmoutier
- 1 branche de Romarin
- 200 gr Ail et échalotes grises
- 200 gr de jeunes carottes jaunes
- 300 gr de beurre doux
- 50 cl de jus de veau
- 50 gr de farine
- Fleur de Sel et poivre noir concassé



**Préparation :**

La veille, mettre à dégorger les pommes de ris de veau, les blanchir, départ à l'eau froide. Deux minutes après ébullition, les égoutter et les laisser refroidir dans la glace. Les mettre sous presse 1 petite heure. Eplucher les ris de veau, c'est-à-dire, enlever la fine peau blanche.

Faire cuire les échalotes et l'ail en gardant la peau (en chemise) avec les pommes de terre de Noirmoutier au four à 150°C environ 20 à 25 minutes, avec 200 gr de beurre, la fleur de sel et Romarin. Bien égoutter après cuisson.

Ensuite, faire colorer au beurre à feu moyen les ris de veau, au préalable salés, poivrés et légèrement farinés. Les arroser régulièrement de chaque côté pour bien les colorer. Ajouter les carottes taillées en batonnets. Une fois les ris de veau bien croustillants, ajouter les pommes de terre, l'ail et les échalotes.

Enlever le beurre de cuisson et déglacer avec le jus de veau. Servir directement dans la poêle sur la table pour le plus grand plaisir de vos convives.



**Chef Christian LECLOU**  
**Le Clou de Fourchette**  
121 rue de Rome  
75017 Paris