

Noix de ris de veau, déclinaisons de betteraves crues et cuites, réduction framboise



Pour 4

Préparation : 90 min

Cuisson : 60 min

Ingrédients

4 ris de veau (env. 150 à 200 g / pers)
 4 mini-betteraves Chioggia (3 + 1)
 4 mini-betteraves jaunes (3 + 1)
 4 mini-betteraves rouges
 2 radis ronds rouges
 1 barquette de framboises
 1 grosse betterave rouge cuite
 1 barquette de micro-pousses de salade pour le décor
 30 g de purée de framboises
 150 g de fond de veau
 150 g de fond blanc de volaille
 1 litre d'eau
 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
 4 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
 8 cl de de vinaigre de framboise
 100 g de beurre
 60 g de sucre
 20 g de miel
 Glace de viande
 Huile de colza
 Beurre
 Sel, poivre du moulin

Préparation

Ris de veau : portez à ébullition environ 1 litre d'eau dans une casserole. Ajoutez le vinaigre blanc, du sel et les ris. Enlevez la casserole du feu, laissez tirer les ris pendant environ 5 minutes puis rincez-les à l'eau froide et laissez-les égoutter sur du papier absorbant. Enlevez les petites peaux et les vaisseaux. Réservez.

Ris et jus à la framboise : assaisonnez les ris. Chauffez fortement un peu d'huile dans une poêle. Saisissez les ris de veau 3 minutes de chaque côté. Jetez l'huile de cuisson et ajoutez

le beurre dans la poêle. A feu très doux, arrosez sans arrêt les ris de veau avec le beurre moussoux, (température à cœur environ 60 °C). Réservez. Mouillez, avec le fond de veau et le fond de volaille, la purée de framboises. Faites cuire pendant 30 minutes environ. Laissez infuser pendant 1 heure. Chinoisez, ajoutez le vinaigre de Xérès et rectifiez l'assaisonnement.

Préparation « déclinaison de betteraves » :

betteraves cuites : faites cuire, séparément, à l'anglaise 3 mini-betteraves chioggia, 3 mini-betteraves jaunes et toutes les mini-betteraves rouges. Epluchez-les puis coupez-les en 4. Réservez.

Betteraves crues : marinade pickles : portez 1 litre d'eau à ébullition avec le sucre, le miel et 8 cl de vinaigre de framboise. Laissez frémir pendant 5 minutes environ. Laissez refroidir.

Épluchez les betteraves restantes puis taillez-les finement en tranches de 2 cm de diamètre puis réservez-les dans de l'eau glacée. Taillez les radis rouges. Versez la marinade pickles sur les betteraves crues.

Coulis de betterave : épluchez, mixez dans un blender la grosse betterave rouge cuite avec 4 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, assaisonnez.

Finition : réchauffez les betteraves dans de la glace de viande.

Présentation : dans une assiette, dressez un trait de coulis de betterave, disposez 1 à 2 betteraves cuites de chaque couleur, puis agrémentez de betteraves marinées assaisonnées d'huile, de radis, de micro-pousses et de framboises. Disposez une noix de ris de veau, versez la réduction framboise.

Le vin qui va bien

Gaïa - en fonction des disponibilités

Cave Guillod - Praz-Vully

Ce vin épicé, tannique, à la belle structure et la robe rubis profond est un assemblage de Gamay, Gamaret et Garanoir. Le fruit est intense au nez, avec des notes de myrtille, de framboise, de fraise et d'épices sur la fin. En bouche, il est équilibré et agréable. Avec ces notes fruitées, telle que la framboise, il est en parfaite harmonie avec ce plat.