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

-

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 90 min**

**Cuisson : 60 min**

**Ingrédients**

- 4 ris de veau (environ 150 à 200 g/personne)
- 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 l d'eau
- 2 cuill. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuill. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 4 cuill. 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 et poivre

## Préparation

### Ris de veau

Porter à ébullition environ 1 l d'eau dans une casserole. Ajouter le vinaigre blanc, du sel et les ris.

Enlever la casserole du feu, laisser tirer les ris pendant environ 5 min puis les rincer à l'eau froide et les laisser égoutter sur du papier absorbant. Enlever les petites peaux et les

vaisseaux. Réserver.

**Ris et jus à la framboise**

Assaisonner les ris.

Chauffer fortement un peu d'huile dans une poêle. Saisir les ris de veau 3 min de chaque côté. Jeter l'huile de cuisson et ajouter le beurre dans la poêle.

A feu très doux, arroser sans arrêt les ris de veau avec le beurre mousseux, (température à cœur environ 60 °C). Réserver.

Mouiller, avec le fond de veau et le fond de volaille, la purée de framboises. Faire cuire pendant 30 min environ.

Laisser infuser pendant 1 heure. Passer au chinois, ajouter le vinaigre de Xérès et rectifier l'assaisonnement.

**Betteraves cuites**

Faire cuire, séparément, à l'anglaise 3 mini-betteraves chioggia, 3 mini-betteraves jaunes et toutes les mini-betteraves rouges. Eplucher puis couper en 4. Réserver.

**Betteraves crues : marinade pickles**

Porter 1 l d'eau à ébullition avec le sucre, le miel et 8 cl de vinaigre de framboise. Laisser frémir pendant 5 min environ. Laisser refroidir.

Éplucher les betteraves restantes puis tailler finement en tranches de 2 cm de diamètre puis réserver dans de l'eau glacée. Tailler les radis rouges. Verser la marinade pickles sur les betteraves crues.

**Coulis de betterave**

Eplucher, mixer dans un blender la grosse betterave rouge cuite avec 4 cuill. à soupe de vinaigre de framboise, assaisonner.

**Finition**

Réchauffer les betteraves dans de la glace de viande.

**Dressage**

Dans une assiette, dresser un trait de coulis de betterave, disposer 1 à 2 betteraves cuites de chaque couleur, puis agrémenter de betteraves marinées assaisonnées d'huile, de radis, de micro-pousses et de framboises. Disposer une noix de ris de veau, verser la réduction framboise.

**Conseils !**

- A accompagner d'un vin Gaïa de la Cave Guillod à Praz-Vully.

Recette tirée du livre : « Les légumes du Pays de Fribourg ». Edition Association Terroir Fribourg.