



## Noix de ris de veau, pommes de terre safran et jus corsé romarin

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Ma première recette de ris de veau.

### Ingrédients :

- 600 gr de ris de veau frais
- 600 gr de pommes de terre
- Gros sel
- Romarin
- 40 cl de crème liquide
- Sel fin et poivre du moulin
- 20 cl de fond de veau
- 10 pistils de safran
- 50 gr de beurre doux
- Huile de tournesol



## Pour 4 personnes



### Réalisation de la recette :

Faire **dégorg**er vos **ris de veau** dans de l'eau froide pendant 15 minutes. Les mettre dans une casserole et de l'eau froide et **porter jusqu'à ébullition**. Rafraîchir et ôter la peau, **réserver au réfrigérateur**. Laver vos pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée. Le terme culinaire est de **cuire en robe des champs**. Il faut qu'elles restent fermes. Les égoutter et les éplucher délicatement. Les couper ensuite en **lamelles assez grosses**. Les réserver dans une assiette. Faire **réduire de moitié le fond de veau** avec une branche de **romarin**. Filtrer, assaisonner et réserver au chaud. Verser dans une poêle la crème liquide et les **pistils de safran**. Le safran doit infuser avec la **crème liquide** dans une poêle pendant 5 minutes. **Déposer vos lamelles** de pommes de terre et assaisonner. Cuire doucement sur un feu doux pendant 10 minutes.

**Assaisonner de sel fin** et poivre du moulin. **Couper les ris de veau** en deux ou trois morceaux. Assaisonner de tous les côtés **les ris de veau**. Chauffer un sautoir avec de l'huile de tournesol et le beurre. Déposer vos noix de ris de veau et **les faire colorer** sur les deux faces sur un feu moyen. Une fois avoir obtenu une belle coloration, cuire au four à 200° C pendant 8 à 10 minutes **en les arrosant de temps en temps**. Après cuisson les disposer sur du papier absorbant et les réserver au chaud.

Dresser vos lamelles de pommes de terre au safran en rosaces dans le milieu de chaque assiette. Déposer au-dessus vos ris de veau chaud. Verser un filet de **crème au safran autour des pommes de terre** et un filet de sauce au romarin. Décorer d'une branche de romarin et de pavot bleu. **Pour garantir un dressage chaud**, je vous conseille de chauffer vos assiettes légèrement et faites-vous aider. La cuisine est un moment convivial et d'échanges.