



Ris de veau aux langoustines

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Dans ce billet, je vous propose la rencontre des langoustines et des ris de veau.

Ingrédients :

- 600 g de ris de veau
- 16 pièces de langoustines + 4 pièces
- 50 cl de fond de veau
- 2 échalotes
- 200 g de carottes
- **100 g de beurre clarifié**
- 50 g de cognac*
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel fin et poivre du moulin



Pour 4 personnes



Réalisation de la recette :

La rencontre des ris de veau avec **les petites langoustes**. Ce crustacé décapode se marie très bien avec les mammifères herbivores.

Blanchir les **ris de veau**. A l'ébullition, les égoutter puis les refroidir à l'eau froide. **Ôter la peau** se trouvant sur les ris de veau puis les réserver dans votre réfrigérateur. **Décortiquer les langoustines** puis les réserver au réfrigérateur. Ne pas oublier d'en garder une ou deux entières par personne pour la décoration de **vos assiettes**. Réaliser un fond de veau lié puis le réserver au chaud. **Eplucher vos échalotes** et les ciseler finement. Eplucher vos carottes et les **tailler en petits morceaux fins**. Sortir du réfrigérateur vos ris de veau et **escaloper deux ou trois morceaux**. Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre clarifié. **Faire revenir** des deux côtés les **ris de veau**. Assaisonner et verser le **cognac puis flamber**. Ajouter les **échalotes sur feu doux**. Déglacer avec le fond de **veau lié** et ajouter les **carottes**. Porter à ébullition et verser dans le sautoir dans lequel se trouvent les ris de veau. Ajouter le **thym, laurier et ré-assaisonner**. Cuire à feu doux en mettant un couvercle par-dessus le sautoir. Il faut environ **20 minutes** de cuisson après ébullition. Quand vos ris de veau sont cuits, **ajouter les langoustines** décortiquées et éteindre sous le sautoir. Les langoustines demandent peu de cuisson. Juste deux minutes dans la sauce des ris de veau et elles seront cuites. **Ébouillanter dans une eau salée** les langoustines entières pendant 2 minutes. Pour le dressage, prélever un peu de sauce et la **faire réduire de moitié** après avoir passé au chinois étamine (passoire fine). **Disposer au centre de vos assiettes les ris de veau** et quelques langoustines décortiquées autour de vos assiettes. Ajouter la



Recette de www.vision-plaisir.fr

sauce réduite sur les ris de veau et décorer avec une tuile de sésame et langoustines entières.

