



Ris de veau, galettes de pommes de terre et sa sauce au cognac

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

Le délice du ris de veau. Un produit de plaisir par excellence.

Les ingrédients pour la recette

- 500 g de ris de veau frais
- 80 g de cognac*
- 1/2 litre de fond de veau
- 40 g de noisette
- 600 g de pommes de terre
- 3 jaunes d'œufs
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette

Mettre à dégorger les ris de veau dans une eau froide pendant 30 minutes. Les égoutter puis les mettre dans une casserole avec de **l'eau froide**. Porter à ébullition et rafraîchir avec des glaçons. **Ôter la peau restante** et couper en médaillons. Réserver au réfrigérateur. Casser les **noisettes** puis les décortiquer. Les faire **torréfier** dans une casserole sans les brûler. Ajouter le jus de veau et **ajouter le cognac***. Réduire de moitié et assaisonner. Réserver. Eplucher les pommes de terre, les laver puis les râper soit à la **mandoline, soit au robot**. Verser le râpé de pommes de terre dans un saladier et assaisonner de sel fin et poivre du moulin.

Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger à la spatule. Huiler l'intérieur des cercles inox. Les mouler avec le râpé de pommes de terre en tassant légèrement. Les cuire avec le cercle dans une poêle chaude, avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre. Utiliser une **spatule inox** assez large pour bien prendre correctement le cercle et les pommes de terre. **Bien faire dorer sur la première face** puis retourner vos galettes avec votre spatule inox. Une fois les avoir retournées, les disposer sur une plaque et terminer la cuisson au four à 180 °C pendant environ 10 minutes.

Colorer vos noix de ris de veau dans un sautoir ou une poêle avec du beurre et de l'huile d'olive. Assaisonner et terminer au four pendant 10 minutes. **Dressage** : disposer au centre de vos assiettes les galettes de pommes de terre, disposer vos noix de ris de veau dessus. Réchauffer la sauce au cognac et verser autour des ris de veau en parsemant de noisettes torréfiées. **Une touche d'herbe et hop... à table !**