

Pierrick Suter

Croustillants de ris de veau sur risotto aux champignons - Emulsion de cresson et persil

Pour 4 personnes

300 gr ris de veau
200 gr mélange de champignons
120 gr riz Carnaroli
100 gr cresson et persil
5 dl bouillon
5 dl vin blanc
beurre
oignon, échalote, sel, poivre

Couper les ris de veau en morceaux d'environ 15 gr.
Nettoyer les champignons.
Hacher une échalote et un bouquet de persil.

Démarrer le risotto avec une noix de beurre et ¼ d'oignon haché.
Faire revenir et ajouter le riz sur le tout, déglacer au vin blanc.
Mouiller au bouillon petit à petit (env. 5 dl).
Retirer du feu avant la cuisson totale.

Faire sauter les champignons dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile.
En fin de cuisson, ajouter une noix de beurre, l'échalote hachée et assaisonner.

Assaisonner les ris de veau et les saupoudrer de farine.
Ajouter un peu de crème pour obtenir une sorte de pâte à frire.
Les colorer dans une poêle antiadhésive bien chaude avec de l'huile d'arachides.

Pour l'émulsion, cuire à l'eau salée pendant 10 minutes le persil et le cresson.
Refroidir dans la glace pour garder la couleur.
Réduire en purée avec un peu d'eau à l'aide d'un Bamix.
Avant de dresser, y ajouter un dl de crème, assaisonner, chauffer et mixer.

Terminer le risotto avec un peu de vin blanc, une noix de beurre.
Ajouter les champignons, une pincée de persil haché et rectifier l'assaisonnement.

Dresser au milieu de l'assiette et poser les ris de veau dessus.
Garnir avec l'émulsion de cresson.

Bon appétit



Hôtel de la Gare
Avenue de la Gare 13
1522 Lucens