

GALLOPIN (75 002)

« Ris de veau braisé aux asperges vertes » Chef : Mathieu ETHEVE

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson ris de veau : 7 minutes
Temps de cuisson asperge : 5 minutes
Temps de cuisson jus de veau : 1 heure 30



INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

600 g Ris de veau
40 g Beurre
2 Bottes d'asperges vertes
150 cl Vinaigre blanc
1 kg Parure de veau
Sel / Poivre

Pour la sauce :

2 Carottes
2 Oignons
1/2 Céleri branche
1 Poireau
1/2 Botte de thym
100 g Vin blanc
5 kg Parure de veau
2 l Eau

PRÉPARATION

Ris de veau :

Cuire le ris de veau dans une eau vinaigrée pendant 7 minutes. Puis le rafraichir.
Éplucher le ris de veau puis dans une poêle, saisir le ris en lui donnant une coloration, baisser le feu et ajouter le beurre, finir de le colorer.

Les asperges :

Éplucher et plonger les asperges dans une eau bouillante et salée, cuire environ 5 minutes puis rafraichir et égoutter.

Le jus de veau :

Tailler la garniture aromatique. Saisir le ris de veau afin d'avoir une belle coloration. Ajouter la garniture aromatique. Ajouter le vin blanc, laisser réduire puis ajouter l'eau à hauteur de la viande, laisser réduire environ 1h30. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Déposer le ris de veau dans l'assiette. Napper de jus de veau. Disposer les asperges sur le côté du ris.

ACCORD MET / VIN

Vin rouge : Sautenay 1er CRU - Beaurepaire - Château de la cre 2009

RESTAURANT LE GALLOPIN
40 Rue Notre Dame des Victoires - 75002 PARIS
T. 01 42 36 45 38 - E-Mail : contact@gallopin.com
Site internet : www.gallopin.com

RESTO
PARTNER
Un label d'excellence de qualité