

Fritots de ris de veau à la crème de céleri et herbes frites

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 belle noix de ris de veau
400 g de céleri boule
100 g de pomme de terre
20 g de truffe noire
3 dl de bouillon de volaille
3 dl + 1 c à t de crème fraîche liquide entière
20 g de persil plat
30 g de persil frisé
20 g d'estragon
20 g de beurre clarifié
30 g de beurre
1 dl d'huile d'arachide ou une friteuse
Farine
Sel et poivre

Mise en place :

Faire dégorger la noix de ris de veau (en général c'est inutile car elles sont vendue déjà dégorées). Avec un petit couteau d'office enlever soigneusement toutes les membranes, parties nerveuses et cartilagineuses et couper la noix en dés de 2 cm. Mettre en attente au frais recouvert de papier film.

Pour la crème de céleri, tailler 300 g de céleri et 100 g de pommes de terre en dés de 1 cm et les cuire ensemble dans le bouillon de volaille avec une pincée de sel. Quand les légumes sont tendres ajouter 3 dl de crème liquide , donner un bouillon puis passer au mixer. Filtrer à la passoire étamine (je ne l'ai pas fait) Assaisonner et réserver.

Couper 100 g de céleri et la truffe en petits dés de 2 mm et les faire suer quelques mn dans 10 g de beurre. Égoutter sur du papier absorbant, et les ajouter dans la casserole de crème de céleri.

Préparer les herbes et les garder au frais et à l'abri de l'air (je n'ai utilisé que du persil plat).

Finitions :

Réchauffer la crème de céleri. Faire frire les herbes dans l'huile chaude à 150° et les égoutter sur du papier absorbant (attention aux projections, quand je mets les herbes dans l'huile je recouvre tout de suite la casserole avec un couvercle pour me protéger, dès qu'il n'y plus de bruits de projections retirer le couvercle et surveiller, les herbes sont frites très rapidement).

Saler et poivrer les dés de ris de veau, les humidifier légèrement avec 1 c à t de crème, les poudrer avec la farine et bien mélanger jusqu'à ce

qu'ils donnent l'impression d'être enrobés d'une sorte de crème collante.

Faire fortement chauffer le beurre clarifié et y colorer rapidement les fritots de ris de veau., ajouter ensuite 20 g de beurre frais et les garder dans ce beurre jusqu'à ce qu'il mousse. Rectifier l'assaisonnement et égoutter les fritots sur du papier absorbant.

Dressage de l'assiette :

Répartir la crème de céleri dans des assiettes creuses chaudes, disposer au centre les fritots de ris de veau et décorer avec les herbes frites.

Vous pouvez, pour cette recette tout préparer à l'avance, même l'enrobage des ris de veau, il ne vous restera qu'à réchauffer la crème de céleri pendant que vous faites la cuisson des dés de ris de veau. J'avais préparé avant le repas le persil frit que j'ai mis froid en déco mais cela n'était pas gênant du tout.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>