

RIVER CAFÉ (92 130)

Ris de Veau juste doré Petites girolles et gnocchis *Par le chef David COURNIL*

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Moyenne
Prix : €€€€

TEMPS

Préparation : 1 heure
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

600 g de ris de veau « pomme »
30 g de farine
100 g de beurre
5 cl de vinaigre blanc
500 g de girolles
½ botte de ciboulette émincé finement
1 échalote ciselée

Gnocchis de pommes de terre

400 g de pommes de terre
1 œuf
100 g de farine
50 g de féculé de pommes de terre



PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre avec la peau sur un lit de gros sel, 1 heure au four à 180°C.
Récupérer la pulpe des pommes de terre, la passer au tamis, incorporer l'œuf, la farine, la féculé, le sel. Bien mélanger l'ensemble pour obtenir une pâte homogène, laisser reposer 20 minutes.
Détailer la pâte en 6 morceaux, puis rouler et détailler en petits morceaux de 3 cm.
Pocher les gnocchis dans l'eau bouillante, refroidir et réserver.

Blanchir les ris de veau 8 minutes dans l'eau bouillante salée et vinaigrée. Refroidir, les éplucher et les portionner à 150 g.

Laver soigneusement les girolles puis les faire tomber pour retirer l'eau de végétation. Bien égoutter et réserver.

Fariner légèrement les ris de veau et les poêler au beurre moussé jusqu'à obtention d'une couleur bien dorée.
Poêler les girolles au beurre avec l'échalote et la ciboulette. Poêler les gnocchis au beurre.

DRESSAGE

Déposer les girolles et les gnocchis au fond de l'assiette, ajouter par-dessus les médaillons de ris de veau, assaisonner de fleur de sel et de ciboulette ciselée.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Vallée du Rhône - Château neuf du pape la nerthe 2014