

«Baeckoffe de ris de Veau & foie gras »

Recette pour six personnes

1kg de pomme de terre charlotte, 2 oignons, une pincée de sel, poivre blanc, une cuillère à café de bouillon Poule, une feuille de laurier, 3/4de vin Pinot blanc, une noisette de beurre, un peu d'huile , 3carottes, un poireau, 1/4 de céleri, 4 feuilles de chou, Pastis, 800gr de pommes de ris de veau, un bouquet garni, deux foies de volaille, 100gr de lard fumé ,50gr de morille, 1 échalote ciselée, 3 escalopes de foie gras de 50gr

- **Préparer les pommes boulangères**

Faire revenir dans une casserole les pommes de terre coupées en rondelles avec l'ognon émincé, bien mélanger. Mouiller avec le pinot et ajouter un peu d'eau, incorporer le bouillon de volaille et cuire doucement sous couvercle.

Pendant ce temps laver les légumes, émincer en julienne l'ensemble, faire suer dans une poêle à fond épais dans un peu d'huile de noisette et du beurre, assaisonner. En fin de cuisson flamber au pastis puis réserver.

Préparer un blanc bouillon : mélanger une cuillère à café de bouillon poule dans ½ litre d'eau avec une demi-cuillère de farine, un oignon émincé et le bouquet garni, Laisser frémir la préparation. Placer les ris de veau délicatement séparés de leur membrane et laisser infuser à feu doux. Réserver.

Réalisation de la duxelles : faire revenir dans une poêle les foies de volaille avec le lard fumé, y jeter les morilles fraîches ou surgelées ainsi qu'une échalote ciselée. Laisser dorer et y cuire les escalopes de foies gras, flamber le tout au marc de Guewurtz. A mi-cuisson, retirer les escalopes de foie gras sur une assiette. Mixer le reste de la préparation quand elle est cuite et réserver.

- **Montage des soupières**

Placer dans six soupières une cuillère de Julienne puis une couche de pommes Boulangère, une cuillère de Duxelles puis la moitié d'une escalope de foie gras (25gr), quelques pelures de truffe (facultatif), une ou deux tranches de ris de veau, une petite louche de bouillon, du cerfeuil et finir avec une couche de pommes Boulangère. Mouiller les bords des marmites, refermer avec de la pâte brisée ou feuilletée, bien dorer 2 fois. décorer le dessus selon ses envies. Faire cuire à four moyen 200°, le temps d'une belle coloration (¼ d'heure environ). Bonne dégustation.

Recette proposée par :

Roger MARQUAIRE
Chalet Vitellius à Vittel