



**« Noix de Ris de Veau , Homard juste grillé à la planche,  
Ecrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive  
et sa fricassée de champignons »**  
*pour 4 personnes*

2 homards ; 2 ris de veau ; 1 échalote ; 1 carotte ; 1 céleri branche ; 1 cuillère de concentré de tomates ; 3 gousses d'ail ; 4 cl de Noilly Prat ; 2 cl de jus de veau ; 100 gr de beurre ; thym, sel, poivre ; 500 gr de pomme de terre charlotte ; 20 cl huile d'olive ; 8 tomates cerises ; 8 fine bande de lard fumé ; 100 gr de morilles ; 400 gr de pleurotes ; gros sel.

■ Les homards

Ebouillanter les homards 4 minutes et remettre les pinces 2 minutes supplémentaires. Refroidir de suite dans l'eau glacée  
Décortiquer le homard délicatement.

■ La sauce

Concasser l'intérieur des têtes et les saisir à l'huile d'olive caramélisée au beurre. Faire suer la garniture aromatique puis ajouter le concentré de tomates. Déglacer au Noilly prat et mouiller à l'eau.  
Mixer et passer à l'étamine. Faire réduire à consistance. Rectifier si besoin l'assaisonnement puis monter au beurre.

■ Ris de veau

Blanchir les ris de veau 2 minutes à l'eau bouillante, les refroidir puis les nettoyer. Les mettre sous presse pendant une nuit au frais.  
Bien les sécher dans un linge, les assaisonner puis les faire revenir au beurre clarifié. Les mettre dans une cocotte avec le fond de veau pendant 20 minutes au four 185 °. Bien les arroser pendant la cuisson.

■ Ecrasé de pommes de terre

Mettre les pommes de terre à cuire en robe des champs, les éplucher puis les écraser avec une fourchette, y incorporer l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement.  
Faire revenir une échalote, puis sauter les champignons. Saler et poivrer.  
Passer les tranches de lard au four 180 ° 10 minutes.

■ Le dressage

Faire un lit de pommes de terre puis de champignons, y déposer la noix de ris de veau et le homard de manière à reconstituer un homard  
Saucer, décorer avec les tomates cerises, le lard croquant et quelques fines herbes.

**Recette proposéé par :**

Christophe POIROT  
La Table d'Angèle  
30 Grand Rue  
88250 La Bresse  
Tél: 03 29 25 41 97