

« Ris de veau croustillant aux écrevisses et Gewurztraminer »

pour 4 personnes

Sauce Thai

3cl d'eau/20cl de vinaigre de riz/250g de sucre/15g de piment/90g de poivron en brunoise/25g d'ail/25g de gingembre/10g de sel/10g de fleur de maïs/beurre/sauce soja/sel/poivre/jus de citron

Ajouter l'eau, le vinaigre de riz, le sucre, le piment, le poivron, l'ail, le gingembre, le sel et la fleur de maïs. Laisser réduire. Ajouter un peu de sauce soja et le jus de citron. Monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Ecrevisses

20 écrevisses/court-bouillon

Rincer les écrevisses, les châtrer, les cuire 1 minute au court bouillon puis les décortiquer. Réserver.

Légumes

4 mini maïs/4 mini carottes/16 pois gourmands/2 oignons rouges/2 champignons chinois

Cuire les légumes à l'anglaise, dans de l'eau bouillante salée puis réserver.

Ris de veau

800g de ris de veau/sel/poivre blanc/beurre/huile

Blanchir les ris de veau 10 minutes, les nettoyer puis les assaisonner. Les faire colorer à feu vif dans une poêle préalablement beurrée. Mouiller avec un verre de Gewurtztraminer et un peu de sauce Thai. Terminer la cuisson au four.

Dresser les légumes au centre de l'assiette puis les ris de veau. Ajouter quelques écrevisses autour, napper et décorer.

Recette proposée par :

Philipp Vigneron
La Chaumière

89, route des Forges
88000 Chantraine
Tel: 03.29.33.03.75