

N°524



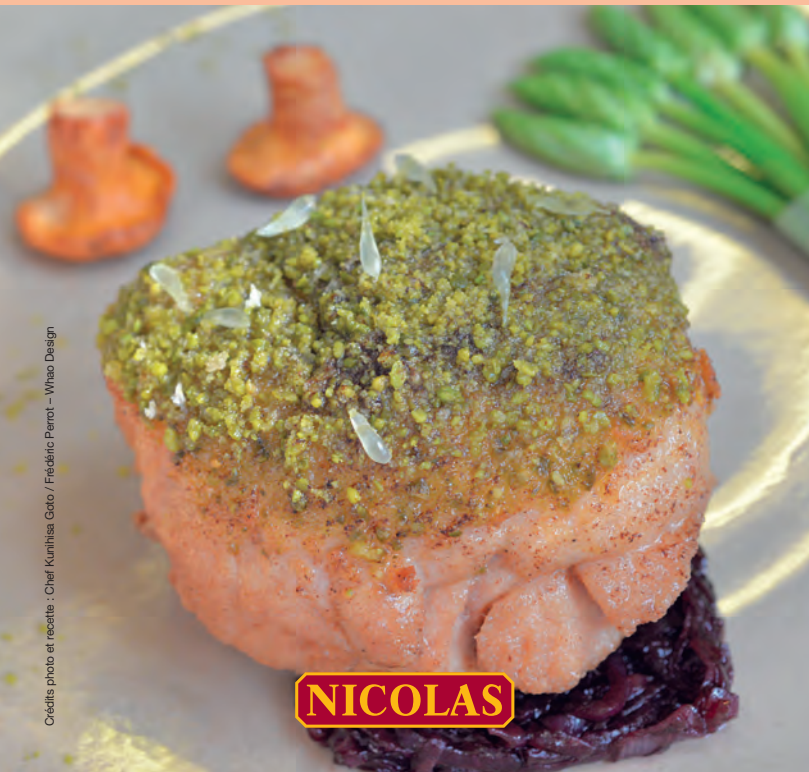
À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



V I A N D E

Le Ris de Veau en croûte de pistache & et choux pac-choï



Crédits photo et recette : Chef Kunihisa Gato / Frédéric Perrot - Whao Design

NICOLAS

Ingrédients pour 6 personnes :

Sauce au cidre : 1 oignon | ½ carotte | ½ poireau | 1 gousse d'ail | 1 bouteille de cidre | 1 cuillère de miel | 50 g de vinaigre de vin rouge | 75 g de beurre

Croûte de pistache : 50 g de pistache | 70 g chapelure | 30 g beurre demi-sel | 4 Ris de Veau | 4 choux Pac-choï | Bouillon de volaille | Beurre doux | 1 citron vert | 1 granny smith | sel | poivre | beurre demi-sel

Pocher les ris de veau **démarrer** à froid, **faire bouillir** 5 min, **égoutter** et **réserver**.

Sauce cidre

Emincer les légumes et les **faire revenir** avec un peu de beurre, **ajouter** le cidre, **réduire** jusqu'à 1/5 à côté. **Faire** une gastrique : **Caraméliser** le miel, **déglacer** au vinaigre de vin rouge puis **réduire**. **Verser** le jus de cidre sur le vin rouge, **passer** au chinois puis **monter** au beurre, **réserver**.

Croûte de pistache

Faire mixer pistache et la chapelure ensuite **ajouter** le beurre, bien **mélanger**. **Etaler** cette pâte entre 2 papiers sulfurisés, **mettre** au frais.

Puis **tailler** la croûte de la taille du ris de veau.

Poêler les ris de veau **arroser** de beurre demi-sel, **retirer** du feu, **mettre** la croûte de pistache sur le ris de veau et **gratiner** au four. **Cuire** les choux Pac-choï dans une eau bouillante salée, **réduire** le bouillon de volaille puis le **monter** au beurre doux. **Egoutter** les Pac-choï puis les **mettre** dans la casserole du bouillon de volaille et **mettre** quelques zestes de citron. **Tailler** la pomme granny smith en bâtonnet.

Dressage

Disposer sur une assiette les choux pac-choï avec la pomme granny smith. **Mettre** à côté le ris de veau et **émulsionner** la sauce au cidre.

Le conseil de votre caviste :

Marqués de Caceres DOC, Espagne rosé, La Rioja

- Nez : Frais de zestes d'agrumes, de pomelos avec des notes épicées, de grenade.
- Bouche : Bon équilibre, franc, capiteux, bonne enveloppe, finale enrobée et croquante.

Restaurant L'Axel



Chef Kunihsa Goto

Situé au 43 rue de France
77300 FONTAINEBLEAU

Tél : 01 64 22 01 57



Pourquoi cette alliance ?

L'accord se fait ici en premier lieu sur la texture, car la bouche des vins doit être aussi enrobée que possible pour honorer la finesse des abats. Avec ce ris de veau en croûte, on choisira un vin frais, plus porté sur la finesse que sur la puissance. Un vin rosé viendra égayer ce plat !

Et aussi :

De Venoge Cordon Bleu Select brut, Champagne



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.