

Duo de ris de veau et Saint-Jacques sauce au safran

Préparation : 15 + 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de ris de veau

12 noix de Saint-Jacques

8 tranches fines de parmesan remplacées par du parmesan fraîchement râpé

Le jus d'1 citron

20 cl de crème liquide

40 g de beurre

2 belles pincées de safran en filaments

Sel et poivre du moulin

Laver les ris de veau à l'eau vinaigrée, les mettre dans une casserole, les recouvrir largement d'eau froide salée et amener doucement à ébullition. Cuire 5 mn environ une fois l'ébullition atteinte.

Égoutter les ris de veau, les ébarber, retirer la membrane qui les entoure. Les trancher en escalopes et réserver.

Nettoyer les Saint-Jacques et les égoutter sur du papier absorbant.

Pour les tuiles au parmesan, râper le parmesan. Faire chauffer une poêle à feu moyen et faire des petits tas de parmesan que vous aplatirez avec une cuillère. Quand les tuiles commencent à prendre une légère couleur les retirer avec une spatule et les mouler sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille ou les laisser à plat sur une grille. Laisser refroidir. Autre méthode au four : Étaler le parmesan sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en faisant des cercles et cuire 6 à 8 mn à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que les tuiles soient légèrement dorées. Surveiller la cuisson tout dépend du four.

Faire chauffer dans une petite casserole la crème avec le safran, sel et poivre. A l'ébullition retirer du feu et laisser infuser.

Dans une grande poêle mettre les escalopes de ris de veau à dorer avec le beurre en cuisant 2 mn de chaque côté. Les assaisonner. Les égoutter et mettre à la place les noix de Saint-Jacques 1 mn de chaque côté en les arrosant avec un peu de jus de citron.

Assaisonner.

Répartir les escalopes de ris de veau et les Saint-Jacques dans les assiettes, arroser avec la sauce et décorer avec une tuile au parmesan. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Pouligny-Montrachet (blanc de la Côte de Beaune)

Vous préparez les escalopes de ris de veau. La sauce peut aussi être faite à l'avance. Les tuiles seront conservées à l'abri de l'humidité. Il ne restera qu'à poêler les escalopes de ris de veau et les Saint-Jacques tout en réchauffant la sauce à feu doux.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>