

NUGGETS DE RIS DE VEAU AU CURRY ET ASPERGES VERTES

@chefzanoi_simone

« Défi accepté ! En effet un papa nous a demandé comment faire aimer les ris de veau à son enfant... Voici notre réponse ! ».

2 à 4 personnes.

Ingrédients :

- 1 bouillon végétal « maison » (1 l d'eau avec les pieds des asperges, 5 g de poivre, du sel, de l'ail et des aromates selon votre goût).
- 300 g de ris de veau.
- 10 g de beurre.
- 1/2 verre de vin blanc sec.
- 12 asperges vertes.
- Du curry doux ou pimenté selon votre goût.
- Le jus et les zestes d'1/2 citron jaune bio ou non traité.
- De l'huile d'olive à l'ail.
- 3 gousses d'ail.
- Du romarin.
- De la ciboulette.
- Du piment frais.
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Préparer le bouillon en utilisant les ingrédients listés ci-contre.
- 2/. Nettoyer correctement les ris de veau en les rinçant à l'eau claire et en retirant éventuellement les petits morceaux durs.
- 3/. Faire blanchir les ris de veau dans le bouillon pendant quatre à cinq minutes.
- 4/. Eplucher les asperges et les tailler en sifflets puis les mettre en cuisson dans une poêle anti adhésive avec de l'huile d'olive à l'ail et ajouter un peu de piment émincé, du sel et du poivre.
- 5/. Ajouter ensuite trois gousses d'ail épluchées et un peu de romarin et poursuivre la cuisson.
Les asperges doivent rester croquantes. Débarrasser et réserver.
- 6/. Récupérer les ris de veau et les détailler en petits morceaux (de la taille d'un nugget).
- 7/. Dans un mortier, concasser du sel et du curry et parsemer ce mélange sur les morceaux de ris de veau.
- 8/. Faire rôtir les morceaux de ris de veau dans la poêle utilisée pour cuire les asperges, bien chaude, avec de l'huile d'olive.
- 9/. Ciseler de la ciboulette. Réserver.
- 10/. Une fois les ris de veau bien rôtis les débarrasser sur un papier absorbant.
- 11/. Remettre les asperges dans la poêle et ajouter la ciboulette ciselée, puis le vin blanc.
- 12/. Ajouter les ris de veau et le beurre en morceaux puis des zestes de citron et un peu de jus de citron.
- 13/. Mélanger le tout et dresser dans un plat de présentation puis déguster sans attendre.