



## CÈPES ET RIS DE VEAU EN CROUTE DE POMMES DE TERRE petite salade à l'huile de noix, persil frit et ail doré *du Montauban*

### Pour 4 personnes :

400 gr de ris de veau  
300 gr de cèpes  
10 cl de vin blanc  
1/2 litre de fond de veau  
4 grosses pommes de terre  
10 cl huile d'arachide  
2 cl vinaigre de xérès  
6 cl huile de noix  
150 gr de mesclun  
1 tête d'ail  
1 bouquet de persil  
50 gr de beurre  
Sel, poivre

### Progression de la recette:

Blanchir le ris de veau préalablement égoutté dans l'eau froide, mettre sous presse pendant 12 heures au frigo. Enlever les aponévroses et les graisses en excédent. Braiser à brun. Réserver au froid.

Réduire le fond de cuisson à glace, assaisonné, réserver au froid. Nettoyer les cèpes, les émincer finement, sauter à la poêle vivement avec peu de beurre et huile, ajouter une pointe de persil et d'ail.

Laver et éplucher les pommes de terre, réservées dans l'eau froide.

Tailler en long pétales de 6 à 7 cm d'1 mm d'épaisseur, et tailler une dizaine de rondelles régulières de 3 cm de diamètre et de 1 mm d'épaisseur également. Filmer une assiette de service, ranger les pétales en forme de rosace, les assouplir au micro-ondes. Prendre des cercles à pâtisserie de 10 cm de diamètre, chemiser les cercles avec les films de pommes de terre, garnir de ris de veau finement émincé, de cèpes et de sauce. Refermer avec le reste des pétales de pommes de terre, fermer avec une rondelle préalablement assouplie. Se munir de poêles à blinis, chauffer doucement sur le fourneau, peu d'huile et de beurre, déposer la galette de pommes de terre, enfourner à 180°-200° pendant 10 MM, retourner à mi-cuisson.

Tailler les gousses d'ail dégermées en long, blanchir 4 fois, doré à la poêle. Frire les feuilles de persil plat, bien croquantes. Confectionner une vinaigrette huile de noix, vinaigre de xérès, assaisonner la mesclun.

Dresser les galettes, entourées de salade, persil plat et ail doré, quelques gouttes de sauce.

**Bonne dégustation !**