

Croquettes de ris de veau MONTPAK

Bouchées tendres à saveur douce et crémeuse avec une coûte croustillante.

Si vous goûtez au ris de veau pour la première fois, vous ne serez pas déçu!



Au préalable :

Garder réfrigérer jusqu'à son utilisation. Si congelé, décongelez au réfrigérateur pour une nuit.



Étape 1. Lavez les ris de veau dans de l'eau froide, puis mettez-les dans un grand bol, couvrez-les d'eau glacée et mettez-les au réfrigérateur pendant 2 heures, en changeant l'eau plusieurs fois, au moins quatre fois.



Étape 2. Mettez les ris dans une casserole, recouvrez-les d'eau salée froide, de tranches de citron, de branches de basilic et de romarin frais et mettre le jus d'un citron. Porter à ébullition et les pocher dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.



Étape 3. Égoutter, puis transférer les ris de veau dans un bol d'eau glacée pour les refroidir. Pour de meilleurs résultats, réfrigérer 1 heure.

Étape 4. Une fois refroidis, nettoyez les ris de veau en retirant et en éliminant toutes les parties grasses, membraneuses et tendineuses. Sécher avec un torchon. Couper les ris en petites bouchées ou en pépites.

Étape 5. Pour la panure, dans un bol, mélanger 1 œuf battu, $\frac{3}{4}$ tasse de lait, 1 c. huile d'olive et sel et poivre au goût. Dans un bol séparé, combiner $\frac{1}{2}$ tasse de farine, $\frac{1}{4}$ tasse de fécule de maïs, 1 c. poudre à pâte et $\frac{1}{4}$ c. de sel. Mettez de côté un plat avec $1\frac{1}{2}$ tasse de chapelure assaisonnée. Ajouter les ingrédients humides à sécher et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter le ris de veau au mélange œuf / farine, la «pâte» et bien l'enrober. Avec une grande cuillère, ramasser les ris de veau et les ajouter à la chapelure assaisonnée en s'assurant qu'ils sont bien enrobés.



A. Méthode à la poêle



B. Méthode à la friteuse



Étape 7 A. Dans une grande poêle en fonte ou une poêle épaisse, ajoutez de l'huile pour couvrir un demi-pouce. Utilisez une huile pouvant supporter une chaleur élevée, telle que l'huile de canola. Faire fondre 2-4 cuillères à soupe de beurre à feu vif.

Ajouter les ris de veau à la poêle. Réduire la température de cuisson à feu moyen-vif et cuire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en les retournant fréquemment, environ 3-5 minutes chacune. Frire par lots pour ne pas surcharger la casserole.

Étape 7 B. Mettre les ris de veau dans la friteuse et cuire les pépites jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Étape 8. Une fois la cuisson terminée, retirez les ris de veau et placez-les dans une assiette sur un papier essuie-tout pour éliminer l'excès d'huile. Vous êtes prêt maintenant à assembler vos assiettes. Servir immédiatement.

Impressionnez vos invités!



Entrée

Entrée



Tacos



Salade légère



Ris de veau fris servi en panier



Bon appétit!



Poutine

Sauté de ris de veau MONTPAK

Bouchées tendres à saveur douce et crémeuse et bien croustillantes à l'extérieur qui se marie bien avec des sauces riches et acidulées.



Au préalable :

Garder réfrigérer jusqu'à son utilisation. Si congelé, décongelez dans la partie la plus froide du réfrigérateur pour une nuit.



Étape 1. Lavez les ris de veau dans de l'eau froide, puis mettez-les dans un grand bol, couvrez-les d'eau glacée et mettez-les au réfrigérateur pendant 2 heures, en changeant l'eau plusieurs fois, au moins quatre fois.

Étape 2. Mettez les ris dans une casserole, recouvrez-les d'eau salée froide, de tranches de citron, de branches de basilic et de romarin frais et mettez le jus d'un citron. Porter à ébullition et les pocher dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.

Étape 3. Égoutter, puis transférer les ris de veau dans un bol d'eau glacée pour les refroidir. Pour de meilleurs résultats, réfrigérer 1 heure.

Étape 4. Une fois refroidis, nettoyez les ris de veau en retirant et en éliminant toutes les parties grasses, membraneuses et tendineuses. Sécher avec un torchon. Couper les ris en petits morceaux ou en tranches de ½ '' d'épaisseur.

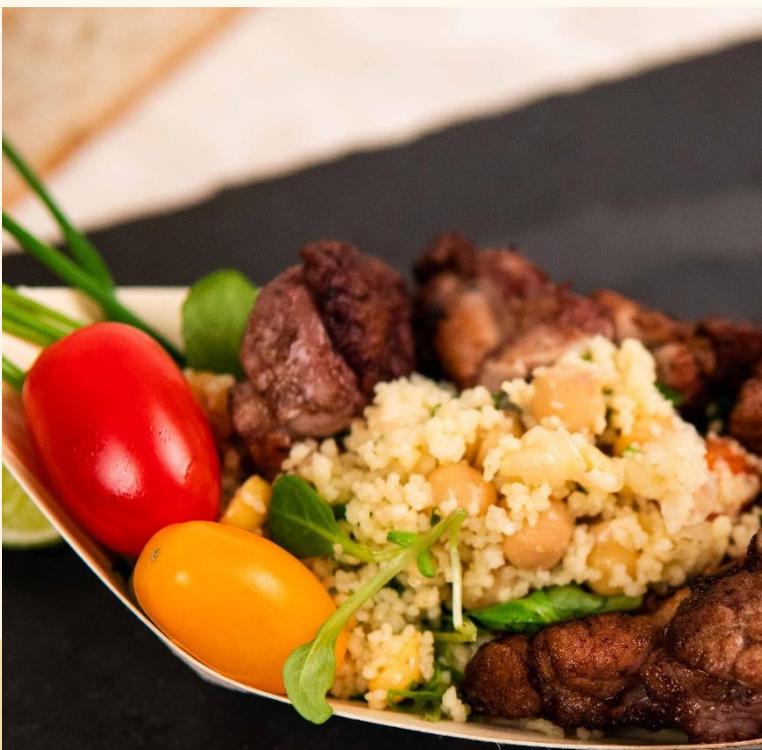
Étape 5. Assaisonner les ris de pain avec du sel et du poivre et saupoudrer de farine avant de faire sauter.



Étape 6 A. Dans une grande poêle en fonte ou une poêle épaisse, ajoutez de l'huile pour couvrir un demi-pouce. Utilisez une huile pouvant supporter une chaleur élevée, telle que l'huile de canola. Faites fondre 4 cuillères à soupe de beurre à feu vif. Ajouter les ris de veau à la poêle. Assaisonner les ris de veau avec du sel et du poivre. Réduire la température de cuisson à feu moyen et cuire les ris de veau jusqu'à ce qu'ils soient croustillants des deux côtés, environ 4 minutes de chaque côté. Remuer fréquemment.

Étape 7 A. Ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse de vermouth sec en raclant le fond avec une spatule.

Étape 8 A. Ajouter 1 tasse de fond de veau et réduire de moitié en remuant fréquemment. Saupoudrer d'oignons verts hachés. Vous êtes maintenant prêt à assembler vos assiettes. Servir immédiatement



Étape 6 B. Dans une grande poêle en fonte ou une poêle épaisse, ajoutez de l'huile pour couvrir un demi-pouce. Utilisez une huile pouvant supporter une chaleur élevée, telle que l'huile de canola. Faites fondre 4 cuillères à soupe de beurre à feu vif. Ajouter les ris de veau à la poêle. Assaisonner les ris de veau avec du sel et du poivre. Réduire la température de cuisson à feu moyen et cuire les ris de veau jusqu'à ce qu'ils soient croustillants des deux côtés, environ 4 minutes de chaque côté. Remuer fréquemment.



Étape 7 B. Incorporer 1 tasse de vin blanc et laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié. Incorporer 1 ½ tasse de crème épaisse en grattant le fond avec une spatule. Laisser mijoter à feu doux pendant 7 minutes en remuant doucement. Disposez les ris de veau sur les pâtes feuilletées dans des assiettes de service avec une quantité généreuse de sauce. Garnir et servir avec des légumes rôtis.





Étape 6 C. Dans une grande poêle en fonte ou une poêle épaisse, ajoutez de l'huile pour couvrir un demi-pouce. Utilisez une huile pouvant supporter une chaleur élevée, telle que l'huile de canola. Faites fondre 4 cuillères à soupe de beurre à feu vif.

Ajouter les tranches de ris de veau à la poêle. Saler et poivrer les ris de veau. Ajouter les champignons tranchés et les oignons verts tranchés. Réduire la température de cuisson à feu moyen et cuire les ris de veau jusqu'à ce qu'ils soient croustillants des deux côtés, environ 4 minutes de chaque côté. Remuer fréquemment.

Étape 7 C. Incorporer 1 tasse de vin de Madère et laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié. Incorporer 1 ½ tasse de crème épaisse en grattant le fond avec une spatule ou 1 tasse de fond de veau, selon si vous voulez une sauce crémeuse ou une sauce brune. Laisser mijoter à feu doux pendant 7 minutes en remuant doucement. Disposer les ris de veau dans des assiettes de service avec une quantité généreuse de sauce. Garnir et servir avec des légumes rôtis.

Bon appétit!

