

Ris de veau au jus de raisin

Préparation 35 mn

Cuisson 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 ris de veau
500 g de tagliatelles
2 grappes de raisin rouge
130 g de beurre (100 g pour moi suffisent)
15 cl de jus de raisin
15 cl de beaujolais
30 cl de jus de rôti (ou de fond de veau)
2 échalotes
1 feuille de laurier
1 branche de thym
2 c à s de vinaigre balsamique
Sel et poivre

Faire réduire à feu doux dans une casserole le jus de raisin avec le jus de rôti, le beaujolais, les échalotes hachées, le laurier et le thym . Egrapper le raisin et ajouter les grains entiers dans la réduction. Faire cuire à nouveau 5 mn à feu doux, ajouter le vinaigre balsamique et incorporer 50 g de beurre froid couper en petits dés en fouettant. Réserver au chaud.

Plonger les ris de veau 5 mn dans l'eau bouillante salée. Les égoutter, les sécher et retirer la peau qui les recouvre. Les couper en tranches épaisses. Fariner légèrement les tranches et les saler.

Faire cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée suivant le temps indiqué sur le paquet.

Dans une poêle faire fondre 80 g de beurre (50 g me semblent suffisants) et saisir les tranches de ris de veau dans le beurre fondu puis les cuire 10mn à feu doux en les arrosant de beurre.

Dresser les tagliatelles sur l'assiette et poser les tranches de ris de veau dessus. Napper avec la sauce et déguster sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>