

Palets de ris de veau à l'écarlate

Pour 4 personnes.

Dégorgement : 3 à 4 heures, préparation : 1 heure, cuisson: 20 minutes, réfrigération : 1 heure.

2 paires de ris de veau; 16 tranches assez larges de langue écarlate; 75 g de beurre; 1 c à soupe de moutarde; 1 c à soupe de cognac; 1 pincée de poivre de Cayenne; 1/2 litre de gelée instantanée; 1 petite truffe; 1 carotte; 1 oignon; 1 bouquet garni; sel et poivre.

Mettre les ris de veau dans un récipient; les arroser d'eau froide; les laisser tremper pendant 3 à 4 heures en changeant l'eau plusieurs fois.

Mettre alors les ris dans une casserole; les recouvrir largement d'eau froide, porter 2 minutes à ébullition, puis les passer à l'eau froide et les égoutter.

Retirer les parties grasses et la gorge des ris (cartilages); les mettre ensuite dans une casserole et les recouvrir d'eau froide.

Eplucher l'oignon et la carotte, les laver et les ajouter aux ris de veau ainsi que le bouquet garni; porter doucement à ébullition, saler et poivrer; laisser pocher pendant 15 minutes environ à petite ébullition.

Lorsque les ris sont cuits, les sortir de la casserole; les placer sur un torchon et les envelopper; poser dessus une planchette et un poids ou plusieurs boîtes de conserve, afin de mettre les ris sous presse; les laisser refroidir ainsi.

Pendant ce temps, préparer la gelée en suivant les indications portées sur l'emballage; sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser s'amollir légèrement.

Lorsque les ris sont froids, les couper en 8 escalopes d'un centimètre d'épaisseur, puis les découper avec un couteau de façon à leur donner une forme ronde; tailler les tranches de langue écarlate de la même façon.

Ajouter au beurre la moutarde et une pincée de poivre de Cayenne; bien mélanger afin d'obtenir une crème homogène.

Tartiner un côté des ris avec le beurre de moutarde; y coller une tranche de langue; tartiner ensuite l'autre côté et y coller une autre tranche de langue; ranger les palets obtenus sur une grille; mettre au réfrigérateur.

A ce moment la gelée doit commencer à être froide, mais elle est encore liquide; poser le récipient dans lequel elle se trouve sur de la glace; lorsqu'elle commence à épaissir, sortir les palets du réfrigérateur et les napper avec une première couche de gelée; les remettre au réfrigérateur.

Tailler la truffe en 8 lamelles fines; les passer dans la gelée et les coller au centre des palets.

Faire fondre de nouveau la gelée à feu doux; la remettre ensuite sur la glace et remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe.

A ce moment, napper de nouveau les palets plusieurs fois de gelée, jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés; remettre les palets au réfrigérateur pendant 1 heure au moins.

Pour servir, dresser les palets dans un plat rond bien froid; hacher le reste de la gelée et en entourer les palets.

Les chutes de ris de veau, que l'on aura récupérées en donnant aux escalopes leur forme ronde, serviront pour une autre préparation, par exemple un vol-au-vent.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.