

Ris de veau dorés en cocotte, Macaronis au cantal vieux et lait d'oignons

Accompagné d'un Château Moulin
Caresse « CENT pour 100 » 2014

Pour 4 personnes

- 2 pommes de ris de veau
- 40 gr de beurre

Pour les macaronis :

- 200 g de macaronis
- 100 g de vieux cantal
- 1cl de crème liquide

Pour le lait d'oignons :

- 2 oignons
- 20 g de beurre
- 25 cl bouillon de volaille ou de bœuf
- 2 cl crème fleurette
- Sel, poivre

La veille, cuire les macaronis 10 à 12 minutes. Les refroidir, les ranger dans un plat creux et les crémier. Les laisser une nuit au froid

Faire dégorger les ris de veau 1 à 2 h à l'eau courante. En retirer l'essentiel de la peau. Emballer chaque pomme de ris de veau dans un film alimentaire.

Les cuire à la vapeur 70° pendant 40 min.

Faire tomber les oignons sans coloration au beurre. Les mouiller avec le consommé et les laisser cuire 30 min à feu doux. Les crémier et les mixer, les assaisonner.

Dressage

Faire colorer les ris de veau au beurre dans une cocotte.

Ranger les macaronis côte à côte par quatre sur du papier sulfurisé.

Les recouvrir de cantal, les passer sous le grill jusqu'à coloration.

Dans les assiettes déposer harmonieusement les macaronis, les ris de veau et ajouter le lait d'oignons émulsionné.

Régis ONGARO,
Chef de cuisine

● 1 restaurant, 1 recette, 1 vin

Restaurant La belle Etoile

Au cœur d'un des plus beaux villages de France, comme accroché à la roche, au sein d'une charmante demeure Périgourdine donnant sur la rivière Dordogne, le restaurant La Belle Etoile vous invite à venir vous délecter.

Le chef Régis ONGARO régale ici ses convives dans une ambiance familiale et raffinée. Sa cuisine est authentique, savoureuse et souvent agrémentée de clin d'œil de nouveautés.

Il nous propose pour notre journal cette recette gourmande et goûteuse à base de ris de veau que Jérôme le sommelier a choisi d'accompagner avec notre Montravel rouge 2014

un joli mariage à découvrir ! Alors si vous venez visiter notre beau Périgord faites une halte gourmande à La Belle Etoile pour le plaisir de vos papilles.



La Belle Etoile

24250 LA ROQUE-GAGEAC
hotel.belle-etoile@wanadoo.fr
tél 05 53 29 51 44

