

Quasi de Veau farci de son Ris, Tube croquant de mangue et tartare de fève à l'estragon, caillette, jus infusé à l'ail doux et persil

Par Jérôme Badonnel



Ingrédients

- Ris de Veau du Limousin
 - Quasi de Veau du Limousin
 - Fèves
 - Mangues
 - 0,10 kg de sel de Guérande
 - 0,125 kg de farine
 - 2 pièces d'œuf
 - 0,07 kg de beurre doux
 - 0,01 kg de noix de muscade moulue
 - Fond brun premium
 - 0,15 kg d'échalote
 - 0,20 kg d'oignon
 - 0,20 kg de carotte
 - 0,20 kg de céleris rave
 - 0,15 kg d'ail
 - 0,20 kg de blanc de poireau
 - 0,40 kg de blette
 - 1 kg de tomates
 - 0,30 kg de citron
- 1 botte de persil
 - 0,10 botte de thym
 - 0,05 botte de laurier
 - 0,05 kg de red chou
 - 0,05 kg de corne de cerf
 - 0,05 kg de roquette
 - 0,40 botte d'estragon
 - 20 feuilles de froment
 - Sel
 - Poivre
 - 0,1 l de vin blanc
 - 0,10 l de sauce Kikkoman
 - Huile d'olive Borges
 - Crème de balsamique
 - 3 litres d'huile d'arachide
 - 0,10 kg de sel

Préparation

Blanchir, paner les ris au préalable dégorgé. Préparer la cuisson, cuire. Rouler les pommes de ris, passer au grand froid. Écosser les fèves. Démarrer les tomates confites. Paner les quasis. Démarrer la sauce. Blanchir les Blettes et démarrer le hachis pour les farcir. Farcir les quasis, cuire en basse température. Faire une pate à choux et réaliser les paniers. Effectuer les tubes en feuilles de froment. Tailler et cuire le chutney de mangue. Cuire les fèves. Ficeler et rissoler les quasis. Faire la vinaigrette / finir la sauce. Laver les pousses de salade et égoutter. Bouler les caillettes avec les blettes et le hachis. Tenir au chaud. Assembler, couper, dresser.

