L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

RAVIOLES FORESTIÈRES

Ris de veau & purée de céleri

RAVIOLES FORESTÈRES

Ris de veau & céleri

CALCULÉE POUR 5 PORTIONS

Coût / portion : *Accessible*
Temps de préparation : *45 min*
Temps de cuisson : *45 min*

INGREDIENTS

- **500g de ravioles forestières ROYANS surgelées**
- 500g de ris de veau
- 1 gousse d'ail
- ½ boule de céleri (600g)
- 150g de pommes de terre
- 40g de beurre
- 1 càc de farine
- 1 càc de persil ciselé
- 50 mL de vin blanc
- 3 càs de Madère
- Sel, Poivre

1. Préparation de la purée

- Eplucher le céleri et les pommes de terre. Les couper en cubes. Eplucher, couper en deux et dégermer la gousse d'ail. Réunir dans une casserole les légumes. Couvrir d'eau, saler.
- Cuire à frémissement à couvert pendant 25-30 min jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
- Egoutter puis passer au presse purée. Remettre la purée dans la casserole, ajouter 20g de beurre et sécher quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

2. Préparation du ris de veau

- La veille, faire dégorger les ris de veau : couvrir d'eau avec 2 càs de vinaigre. Réserver au froid.
- Egoutter les ris de veau et les mettre dans une cocotte. Recouvrir d'eau froide, saler.
- Chauffer à feu moyen pendant 10min. Egoutter les ris et les rafraichir. Ôter les petites peaux et membranes. Egrainer grossièrement.
- Enrober légèrement avec la farine. Faire colorer à feu vif avec 20g de beurre pendant quelques minutes, juste pour colorer. Saler.
- Ajouter le persil et mélanger. Réserver les ris de veau. Déglacer les sucs de la poêle avec les vins, réduire.

3. Préparation des ravioles

- Faire chauffer un grand volume d'eau. Quand l'eau frémit, ajouter les ravioles et cuire 2 minutes à frémissement. Prélever délicatement avec une écumoire.

4. Dressage

- Dresser la purée. Répartir les ris de veau et les ravioles. Arroser avec le jus de cuisson.
- Servir.