



Ris de veau croustillants et tarte chocolat au thé montois

Ris de veau croustillants et fondue de chicons (pour 4 personnes)

- 600 g de ris de veau blanchis et nettoyés
- 800 g de chicons
- 125 g de beurre
- 30 cl de fond de veau
- 2 càs de sucre
- 4 càs de coulis de betterave
- 1 bière Car d'Or
- Epices du trappeur
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Emincez les chicons et faites-les suer dans 50 g de beurre. Laissez cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau de végétation. Ajoutez les épices du trappeur et rectifiez l'assaisonnement.

2/ Réalisez un caramel à sec avec le sucre, déglacez avec la bière et faites réduire de moitié. Ajoutez ensuite le fond de veau, faites réduire et montez cette sauce avec 25 g de beurre.

3/ Colorez les ris de veau, que vous aurez coupé en escalopes, dans 50 g de beurre et arrosez pendant la cuisson (environ 8 min). Assaisonnez en sel et poivre.

4/ Dressez sur assiette.



Tarte chocolat au thé des montois

- 4 fonds de tartelette cuits à blanc
- 300 g de crème liquide à 40%
- 100 g de lait demi-écrémé
- 300 g de chocolat noir
- 2 feuilles de gélatine
- 4 chips d'orange
- 3 càc de thé des Montois
- 4 càs de gelée au thé des Montois 1 mangue
- Le jus d'1 citron vert
- 1 morceau de gingembre frais
- 6 feuilles de verveine citron émincées
- Une pincée de fleur de sel

- 1/ Portez le lait et la crème à ébullition. Infusez le thé environ 10 min dans le mélange.
- 2/ Passez la crème au chinois sur le chocolat, ajoutez une pincée de fleur de sel et 2 feuilles de gélatine fondues. Mélangez au fouet.
- 3/ Réalisez une brunoise de mangue. Mélangez la mangue, le jus de citron vert, le gingembre râpé et la verveine.
- 4/ Versez la ganache tiédie sur les fonds de tartelette. Réservez au frais.
- 5/ Décorez les tartelettes avec les chips d'orange et accompagnez de la gelée de thé et du tartare de mangue.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_ris-de-veau-croustillants-et-tarte-chocolat-au-the-montois?id=8818336&emissionId=5931