



Salade de ris d'agneau, pommes de terre tièdes, champignons

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr à 1kg de ris d'agneau de lait
- 400 gr de pommes de terre cornes de gatte cuites
- 100 gr de beurre
- 10 gr de sucre semoule
- 1/2 botte de persil frisé
- 200 gr de champignons de Paris coupés en Duxelles
- 2 échalotes hachées
- 2 oignons fanes
- 1 branche de thym
- 1 petit bouquet de mesclun
- Quelques croûtons
- Farine
- 20 cl de fond brun
- Sauce hoisin
- Vinaigre de Xérès ou de framboise
- Vinaigre de Banyuls
- Huile neutre
- Huile d'olive
- Huile de noisettes

La préparation

1. Epongez les ris d'agneau préalablement dégorgés (pendant 24h dans une grande quantité d'eau et légèrement vinaigrée) et nettoyés. **Vous pouvez demander à votre boucher de les nettoyer ou achetez-les congelés déjà nettoyés.**

2. Salez et poivrez-les des deux côtés et passez-les dans la farine.
Réservez ;
3. Faites colorer les échalottes dans un beurre noisette, ajoutez-y un peu de sucre et la branche de thym. Quand les échalotes sont légèrement caramélisées, ajoutez les champignons coupés en fine duxelles.
Enlevez la branche de thym et déglacez avec un filet de vinaigre de Xérès et de Banyuls ;
4. Faites réduire le fond brun et montez-le au beurre bien froid. Réservez ;
5. Préparez les pommes de terre en les mélangeant avec les oignons fanes coupés en fins tronçons et le persil haché grossièrement.
Assaisonnez de sel, de poivre et ajoutez un trait d'huile d'olive et de noisettes ;
6. Faites cuire les ris d'agneau dans un mélange de beurre et d'huile.
Retournez-les régulièrement ;
7. Ajoutez le fond brun au mélange échalotes/champignons ;
8. Arrosez le mesclun d'un mélange de sauce hoisin, vinaigre de Xérès et huile d'olive et fatiguez un peu.

Le dressage

1. Déposez sur assiette les tranches de pommes de terre autour d'un emporte-pièce pour former une rosace. Déposez le mesclun dans l'emporte-pièce puis démoulez ;
2. Déposez les ris par-dessus et saupoudrez de quelques croûtons.
Nappez le tout de la préparation aux échalotes/champignons.

Bon appétit