



RIS DE VEAU CONFITS, PUIS POÊLÉS CROUSTILLANTS

Quelques étapes qui en valent la peine !!!

Ris de veau (de la Ferme Chatrac à St-Anicet)
Vinaigre blanc
Thym
Laurier
Gras de canard



Rincer à l'eau froide pendant dix minutes.
Faire bouillir de l'eau et y ajouter les ris de veau avec un peu de vinaigre blanc, le laurier et le thym.
Laisser frémir pendant 10 minutes.
Égoutter, saupoudrer légèrement de gros sel et réfrigérer une heure.
Rincer sous l'eau froide et égoutter à nouveau.
Confire pendant 15 minutes dans le gras de canard (à basse température, frémir).
Refroidir, puis enlever la membrane.
Poêler avec du beurre et de l'huile jusqu'à coloration et obtention d'un croustillant en arrosant avec l'huile de cuisson.
Servir immédiatement et accompagner d'un verre de Pinot noir.
Avec une galette de pommes de terre bien rôtie et une sauce à base de fond de veau, c'est exquis!

Recette proposée par Josée Morasse
Chef exécutif, Hôtel La Sapinière

ROASTED VEAL SWEETBREADS CONFIT

Well worth the effort !!!

Veal Sweetbreads (from Ferme Chatrac in St. Anicet)
White vinegar
Thyme
Bay leaves
Duck fat



Rinse under cold water for 10 minutes. Boil water and add the sweetbreads with a little vinegar, the bay leaves and the thyme. Let simmer for 10 minutes. Drain and season slightly with coarse or kosher salt. Refrigerate for an hour. Rinse under cold water once again. Drain. Place sweetbreads in hot duck fat and let simmer for 15 minutes. Let cool and remove the membrane. Sauté with butter and oil, drizzling with pan juice, until golden and crispy. Serve straight away with a glass of Pinot Noir. Absolutely delicious with a grated potato pancake and a veal stock-based sauce!