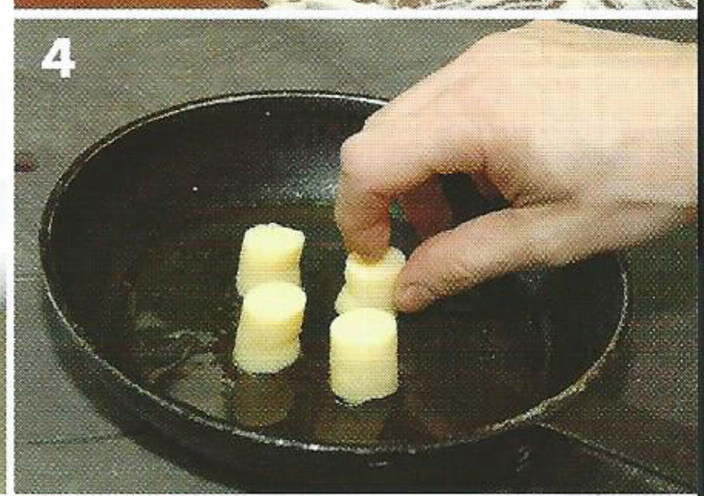
San Daniele

Médaillons de ris de veau en crépinette de chou vert truffé

Il est de tradition en Italie de servir les abats avec de la polenta frite à l'huile. C'est pourquoi Franco Spinelli accompagne ses ris de veau de bouchons de polenta. La polenta fine et non précuite s'épaissira plus facilement.

Ingrédients pour 8 personnes

1 ris de veau à blanchir
16 feuilles de chou vert
200 gr de farce (volaille, blanc d'œuf, sel et poivre)
200 gr de duxelles de champignons sauvages
30 gr de truffe noire d'hiver
6 dl de fond de veau
2 dl de marsala
10 gr de beurre
8 crépinettes
Sel, poivre et huile d'olive
200 gr de polenta et un litre de bouillon de poule



Photos Benoit Deprez/The Image Factory

Préparation

1. Coupez le ris de veau en 16 tranches, farinez-les légèrement et poêlez-les. Cuisez le chou vert à l'anglaise.
2. Tartinez les tranches avec la farce, la duxelles et 5 lamelles de truffe.
3. Emballez les tranches dans le chou vert et la crépinette. Cuisez au four à 190° pendant 8 min. Pour la sauce, réduisez le fond de veau avec le marsala et montez au beurre.

Pour la présentation, découpez les crépinettes en médaillons. Déposez ceux-ci au centre de l'assiette.

Polenta:
Faites cuire jusqu'à épaississement 200 gr de polenta dans un bouillon de poule bien chaud. Déposez sur une plaque sur une épaisseur de 2 à 3 cm jusqu'à refroidissement. Découpez-y des bouchons à l'aide d'un emporte-pièce.

4. Faites frire quelques bouchons de polenta dans de l'huile. Décorez le tour de l'assiette d'un filet de sauce au Marsala

San Daniele
6, avenue Charles Quint
1083 Ganshoren
Tél : 02/426.79.23
Fax : 02/426.92.14
Chef : Franco Spinelli
F. dim. et lun.