

Le chou kale farci de ris de veau et cédrat confit par Amandine Chaignot.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 feuilles/assiette de Chou kale
- 100 g de Noix de cajou
- 100 g d'Oignons
- 200 g de Ris de veau
- 100 g de Jus de volaille
- 200 g d'Emulsion poulette
- 1 Cédrat confit

La veille dégorger les ris dans l'eau glacée.

- Blanchir les ris et les refroidir à l'eau glacée.
- Réserver les feuilles de chou kale et les blanchir brièvement 1 minute à l'eau bouillante salée, puis les refroidir dans de l'eau glacée.
- Tailler les ris de veau en dés et les réserver.
- Tailler le cédrat confit en fines tranches.
- Torrifier les noix de cajou et les concasser.
- Ciseler l'oignon et le faire suer au beurre, ajouter les ris de veau et rôtir quelques minutes.
- Garnir les feuilles de kale avec le mélange ris de veau/ oignon cajou.
- Au moment : faire revenir les feuilles dans une noisette de beurre mousseux.
- Sur chaque assiette dresser 3 feuilles de chou, ajouter sur chacune un quartier de cédrat confit et saucer avec le jus de volaille et émulsion poulette.