

SALADE TIEDE DE SAINT-JACQUES ET RIS DE VEAU

- ↘ 6 noix de coquilles Saint-Jacques
- ↘ 600 g de ris de veau
- ↘ 40 g de beurre
- ↘ 2 blancs de poireaux
- ↘ 2 endives
- ↘ 100 g de mâche
- ↘ 100 g de trévisse
- ↘ 10 brins de ciboulette
- ↘ 6 brins de cerfeuil
- ↘ 75 cl de bouillon de volaille
- ↘ 5 cl de vinaigre
- ↘ sel et poivre du moulin

Pour la vinaigrette

- ↘ 3 cuill. à soupe d'huile de pépin de raisin
- ↘ 1 cuill. à soupe d'huile de noix
- ↘ 2 cuill. de vinaigre de Xeres
- ↘ sel et poivre du moulin

Une entrée de fête. La saveur légèrement sucrée de la Saint-Jacques s'accorde très bien avec celle du ris de veau.

1 - Faites dégorger les ris de veau en les mettant à tremper pendant 1 heure dans un récipient d'eau froide additionnée de vinaigre. Rincez-les, mettez-les dans une casserole et couvrez-les juste d'eau. Faites-les pocher 5 minutes à petit feu puis égouttez-les et épongez-les. Débarrassez-les de leur peau et des petits vaisseaux.

2 - Remettez les ris dans la casserole avec le bouillon et faites-les cuire 15 minutes à petite ébullition. Égouttez-les à nouveau et séchez-les.

3 - Nettoyez et émincez finement les endives et les poireaux. Faites-les revenir ensemble à feu doux avec 20 g de beurre, pendant 8 à 10 minutes, sans les laisser prendre couleur. Salez et poivrez.

4 - Rincez et essorez les salades; préparez la vinaigrette : mélangez le vinaigre et les deux huiles dans un bol, salez et poivrez.

5 - Rincez et épongez les noix de Saint-Jacques, coupez-les en deux ou trois dans l'épaisseur. Émincez les ris de veau en lamelles épaisses. Faites-les revenir séparément 2 à 3 minutes dans le reste de beurre, en les retournant à mi-cuisson. Salez et poivrez.

6 - Disposez les salades et la fondue de légumes sur les assiettes, puis répartissez les ris de veau et les saint jacques encore tièdes. Nappez de vinaigrette et parsemez d'herbes ciselées.