

# VEAU ET PURÉE DE TROMPETTE, GIROLLES ET JUS BRUN AU ROMARIN

RECETTE DE PASCAL NIBAUDEAU

## INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ris de veau => 320 g  
Quasi de veau => 560 g  
Trompette de la mort => 300 g  
Girolles => 150 g  
Tomates => 2 pièces  
Roquette => 16 pousses  
Pignon de pin => 20 pièces  
Copeaux de parmesan => 16 pièces  
1 échalote  
Jus de veau  
1 botte de persil plat  
Thym  
Ail  
Laurier  
Romarin



## DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Dégorger, blanchir et éplucher le ris de veau  
Paner et portionner le quasi. Le cuire à température (62°)  
et cuire à cœur à 48°C.

Laver les trompettes et les girolles séparément.  
Moncher les tomates, les couper en 4 et les épépiner,  
mettre à plat sur une plaque avec papier sulfurisé avec  
sel, poivre, sucre, l'huile d'olive, thym, ail, laurier et cuire  
au four à 85° environ 1h15 minutes.

Ciseler l'échalote, la faire suer au beurre et ajouter les  
trompettes de la mort. Laisser cuire jusqu'à évaporation  
de l'eau et passer au robot-coupe, assaisonner.

Fariner les ris de veau et les poêler au beurre clarifié  
et à la fin de la cuisson ajouter du beurre frais et bien  
enrober les ris. Faire de même pour les quasis. Bien  
dégraisser la poêle et déglacer avec le fond de veau et  
mettre à infuser le romarin pendant 5 minutes, passer ce  
jus à l'étamine, faire sauter les girolles au beurre frais,  
bien assaisonner et au dernier moment ajouter du persil  
ciselé.

Réchauffer la purée de trompettes et les tomates.

Dresser et décorer avec la roquette, les pignons et les  
copeaux de parmesan.



*Pascal Nibaudeau*