

# Coeur de ris de veau à la Curtius

## Ingrédients

**POUR 4 PERSONNES** : 600g de Ris de veau de cœur • Beurre clarifié pm  
Miel d'acacia 60g • 17,5cl bière Curtius • 40 g ½ glace de veau • 5 g beurre frais

**LAIT D'AMANDE** : 200g de lait entier • 60 g poudre d'anande • 20g de sucre  
2 g Agar agar

**CITRON CONFIT** : 4 citrons non traité • 8 sucre en morceaux

**MERINGUE AU CITRON** : 3 citrons • 50g sucre • 10g glucose • 10g eau  
15 g poudre de blanc d'œuf

**ÉCUME DE BIÈRE CURTIUS** : 20 cl bière Curtius • 20g beurre frais

**PURÉE DE TOPINAMBOUR** : Topinambour 250g • Crème 40 % 50 g

**DÉCOR** : 8 Bâtonnets d'amande • 8 Bouquets de Ficoïde glaciale • 8 Champignons  
tournés • 4 Pannequets d'épinard bette



## Préparation

Dégorger les **ris de veau** 24h à l'eau claire.  
Blanchir départ eau froide les ris puis  
refroidir. Nettoyer les ris. Réserver.

Mariner le **lait** et la **poudre d'amande** 24h  
au réfrigérateur.

Monter au batteur le jus des 3 **citrons** et  
de la **poudre de blanc d'œuf** puis ajouter  
les **sucre** et l'**eau** cuis à 113°C . Pocher les  
meringues sur une plaque et sécher au four  
à 70°C 4 heure.

Cuir les **topinambours** sur un lit de gros sel  
au four à 120°C 1h 15 min. Récupérer la  
pulpe et mixer avec la crème, assaisonner  
et réserver.

Zester les 4 citrons avec les sucres en  
morceaux. Presser le jus et confire les zest  
et les sucres lentement jusqu'à obtenir un  
jus sirupeux.



Monter à ébullition le lait d'amande avec  
le **sucre** et l'**agar**. Cuir 1 min puis passer  
dans un moule de votre choix, réserver.

Réduire la **bière** de moitié et monter au  
beurre, assaisonner.

Sauter les ris de veau au beurre clarifié sur  
toute les faces jusqu'à l'obtention d'un  
beau croustillant et d'une belle coloration.  
Dégraisser et caraméliser le **miel** afin de  
bien enrober les ris. Débarrasser les ris sur  
l'assiette de dressage. Déglacer le sautoir  
à la bière, réduire au ¼ et ajouter la ½  
glace de veau puis monter au beurre.

*Cette recette vous est  
proposée par mon chef  
préférè : Olivier Tucki  
Le chef du Manoir  
de Lèbioles*



*Dégustée et  
Approuvée !*

