

## **RECETTES D'ICI ET D'AILLEURS**

### **RIZ DE VEAU AU VELOUTE DE FOIE GRAS FRAIS**

#### **Pour 4 personnes :**

2 riz de veau, 40g de foie gras de canard frais, 2 cl de crème, 1 grosse poire, 1 courgette, 1 cuillère à soupe de Porto rouge, sel et poivre.

Préparer les tranches de poires à la courgette : couper des tranches de poire d'un centimètre d'épaisseur, retirer les pépins, saler et poêler au beurre jusqu'à obtention d'une belle coloration, mais la poire doit rester craquante. Couper des lamelles de courgette de 2mm d'épaisseur, les poêler au beurre sans coloration, assaisonner et les rouler. Garnir le vide de la tranche de poire avec une lamelle de courgette. Réserver au chaud.

Faire dégorger les ris de veau à l'eau froide vinaigrée pendant quelques heures, les blanchir 3 mn dans l'eau frémissante, les refroidir en les plongeant dans de l'eau glacée, retirer la peau et couper en tranches d'un cm d'épaisseur. Les sécher et les poêler au beurre 2 à 3 mn de chaque côté.

Sauce : récupérer le jus de cuisson des ris de veau, ajouter le foie gras coupé en dés, la crème et le Porto, assaisonner, porter à ébullition un court instant. Mixer et napper les ris de veau, accompagnés des tranches de poire à la courgette.

**BON APPETIT**

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!

Adresse de Nicole: 190, chemin des Fourneaux - Belmont d'Uriage - 38410 St Martin d'Uriage