



Tacos de ris de veau croustillants, purée de persil condiment citron vert, oignons au vinaigre de riz.



par *Beatriz Gonzalez*

Recette pour 55 portions

Ingrédients :

Ris de veau :

- 3 kg de ris de veau
- 1l de lait

Purée de persil :

- 6 bottes de persil
- Sel

Condiment citron vert :

- 600g de jus de citron vert
- 17g d'agar-agar
- 200g de sucre
- 80g d'eau

Oignons au vinaigre :

- 3 oignons
- 10cl de vinaigre
- Sel, poivre

Tortillas de maïs :

- Amenées par la cheffe

Déroulé de la recette :

Ris de veau :

- Blanchir les ris de veau dans un litre de lait froid et d'eau à hauteur.
- Débarrasser une fois que le lait est porté à ébullition et refroidir dans de l'eau froide.
- Éplucher et débarrasser les ris de veau, les faire ensuite poêler dans l'huile d'arachide, les couper et assaisonner avec de la coriandre hachée pour pouvoir farcir les tacos.

Purée de persil :

- Dans une eau chaude, blanchir le persil durant 5 minutes, débarrasser dans une glaçante, égoutter, mixer avec du sel et du poivre, jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.

Condiment citron vert :

- Dans une casserole mettre tous les ingrédients, faire bouillir pendant 4 minutes, débarrasser et laisser refroidir.
- Mixer la préparation froide, et conditionner en poche pâtissière.

- Oignons au vinaigre :
- Tailler les oignons en fines lamelles.
- À côté, faire bouillir le vinaigre, le sel et le poivre, puis verser la préparation chaude sur les oignons dans un récipient.
- Laisser reposer dans le récipient et filmer.

Montage des tacos :

- Rouler à l'intérieur des tortillas les ris de veau.
- Assaisonner avec de la coriandre hachée et des zestes de citron vert.
- Frire les tacos, avec la garniture, piqués avec deux cure-dents pour maintenir la forme, jusqu'à obtention d'un taco bien doré.
- Les débarrasser ensuite sur une plaque avec du papier absorbant.
- Dresser le taco dans une assiette, ajouter par-dessus la purée de persil et les oignons, décorer avec des pousses de fleur de coriandre (amenées par la cheffe).