

## Artichauts au foie gras et ris de veau ...

Pour 4 personnes  
4 fonds d'artichauts cuits  
Une belle noix de ris de veau  
200 g de foie gras cru  
200 g de crépine  
6 échalotes  
15 cl de jus de veau réduit  
une noix de beurre  
20 cl de vin blanc

Faites blanchir 30 secondes la noix de ris de veau dans de l'eau frémissante, égouttez-la puis rafraîchissez-la. Otez soigneusement les impuretés et la fine pellicule qui enveloppe le ris de veau. Ciselez finement les échalotes et faites les suer dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.



- 76 -

Répartissez les échalotes confites dans les quatre fonds d'artichauts. Taillez la noix de ris de veau en quatre tranches tranches pas très épaisses, faites-les saisir 20 secondes de chaque côté dans une poêle avec un peu de beurre et déposez-les dans les fonds d'artichauts.

Coupez le foie gras en fines escalopes, assaisonnez-les et poêlez-les vivement à sec juste pour les colorer sur chaque face. Déposez-les sur du papier absorbant quelques instants.



- 77 -

Recouvrez les ris de veau de foie gras, enveloppez les fonds d'artichauts farcis de crépine (deux fois si la crépine vous semble fine) et déposez-les dans un plat.

Arrosez les artichauts en crépine de vin et nappez avec la moitié du jus de veau.

Enfournez une douzaine de minutes à 180°C. Nappez les artichauts de jus de veau chaud juste avant de les déposer dans le plat de barboton et de servir aussitôt.

