Par Adrien DESCOULS

**Ris de veau, anchois frais et oignon confit**

**Ingrédients**

Pour 10 pax

***Jus de veau :***

2kg parure veau

2kg os

2 oignons

4 échalotes

Thym

***Ris de veau :***

650g ris de veau

***Condiment anchois :***

20g d’anchois

10g citron confit

70g huile de pépin

150g oignon nouveau

5g jus citron

***Consommé anchois :***

Anchois

Tomate

Fenouil

Echalote

Ail

Cognac

Pastis

Sauce soja

Vin blanc

Zeste de citron

Citronnelle

Thym

Laurier

***Huile oignon nouveau :***

200h huile de pépin raisin

50g fane verte oignon

***Croustillant ris de veau***

***Oignon confit :***

250g oignon

200g oignon nouveau

50g anchois

50g citron confit

***Citron confit :***

1kg citron jaune

2L eau

1kg sucre

***Anchois frais :***

10 pièces

Jus de veau :

Colorer les os de veau au four. En parallèle, colorer les parures au sautoir. Au ¾ de la coloration, ajouter la garniture aromatique et le beurre. Une fois la bonne coloration atteinte, ajouter le thym puis singer. Mouiller à l’eau. Ajouter les os de veau colorés ainsi que le déglaçage. Cuire 30 min, passer et faire en remouille. Réduire le jus et la remouille en simultané puis rassembler lorsque les deux préparations sont suffisamment réduites.

Ris de veau :

Blanchir 3 min les ris de veau puis les glacer. Retirer les peaux et presser 1 nuit entre 2 bacs gastro. Le lendemain, assaisonner, ajouter une noisette de beurre puis rouler en film. Mettre sous vide et cuire.

Au moment, colorer les ris de veau à l’huile et au beurre.

Condiment anchois :

Émincer les oignons nouveaux et cuire comme une compotée avec sucre pour caraméliser et jus de veau. Mixer avec tous les éléments en les montant avec les huiles. Passer au tamis.

Consommé anchois :

Griller les sardines et les tomates au barbecue. Faire revenir les sardines puis ajouter la GA. Déglacer. Mouiller au vin blanc et à l’eau. Cuire à petite ébullition la citronnelle, le thym et le laurier. Infuser passer. Dégraisser si nécessaire puis réduire. Ajouter au jus de veau.

Oignon confit :

Éplucher l’oignon et le tailler en 2. Cuire avec de l’huile d’oignon nouveau, du sel et du poivre. Refroidir puis tailler chaque moitié en 2 ou 3 en fonction de la taille.

Défaire les pétales d’oignon. Conserver les plus fins pour la base et ciseler le reste pour la farce. Ajouter les anchois et le citron confit taillés en fine brunoise. Ciseler les verts de cébette et garnir les pétales avec la farce. Superposer les pétales d’oignon garnis. Tiédir sous la salamandre avant l’envoi.

Citron confit :

Bouillir l’eau et le sucre. Refroidir. Blanchir 3 fois les citrons. Mettre sous vide avec le sirop et cuire.

Anchois frais :

Lever les filets d’anchois. Récupérer les arrêtes puis les cuire à l’eau. Les nettoyer pour enlever la chair et frire. Tailler les filets puis les bruler rapidement au chalumeau.