**Ris de veau à la purée de carottes et panais**

**ris de veau
carottes
panais
échalotes
ail
beurre
crème culinaire
poivre et sel
noix de muscade
pommes
vinaigre balsamique
crème balsamique
farine fluide**

Placez les ris de veau dans un bol d'eau froide pendant au moins 6 heures. Changez l'eau plusieurs fois. Faites-les ensuite bouillir dans de l'eau salée pendant 15 minutes. Laissez-les reposer un moment hors du feu.

Rincez les ris de veau sous l'eau froide courante et retirez la graisse et les membranes. Placez-les dans un bol vide, couvrez-les d'une feuille d'aluminium et mettez un poids dessus, par exemple un petit bol rempli d'eau. Mettez cette construction au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Maintenant (le jour suivant), préparez la purée de carottes et de panais. Faites revenir une échalote finement hachée avec deux gousses d'ail dans un peu de beurre. L'échalote doit être transparente et non colorée. Mettez-le de côté du feu pour un moment.

Épluchez des quantités égales de panais et de carottes. Coupez-les en gros morceaux et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez, ajoutez une noix de beurre et un filet de crème.

Ajoutez la préparation avec l'échalote et mélangez bien. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Réduire en purée avec le mixeur manuel et conserver dans une casserole à feu doux jusqu'à utilisation.

Retirez le cœur des pommes. Partagez les pommes non pelées en tranches, saupoudrez-les de vinaigre balsamique et faites-les frire dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites.

Enfarinez les ris de veau. Faites revenir le beurre dans une poêle. Laissez les ris de veau croustiller d'un côté pendant quelques minutes (3 à 4) à feu moyen-doux.

Assaisonnez-les avec du poivre et du sel et retournez-les. Laissez-les cuire quelques minutes de plus, jusqu'à ce que l'autre côté ait également une belle croûte. Évitez toutefois de trop retourner la viande dans la poêle.

**Dans l’assiette :** une couche de purée de carottes et de panais surmontée de ris de veau croustillants. A côté, la pomme cuite. Devant, quelques cuillères de crème balsamique.