



**Ris d'agneau aux câpres, persil, citron et sa crème aillée**  
**Une recette de Guillaume Sanchez, chef étoilé de NESO**

Temps de préparation : 30 min

Recette pour 4 à 6 personnes

**Ingrédients**

- 6 pommes de ris d'agneau
- 200 g de câpres
- 1 botte de persil
- 2 citrons
- 2 têtes d'ail
- 1 l de lait d'amande
- 500 g de crème liquide
- 100 g de beurre
- Huile de pépin de raisin

1. La veille, faites tremper durant 12h les 6 pommes de ris d'agneau dans du lait d'amande.
2. Avant de passer en cuisson, hachez les câpres, ciselez le persil et zestez les citrons.
3. Après avoir épluché les têtes d'ail, faites-les colorer au beurre noisette puis trempez-les dans 500 g de crème liquide. Mixez le tout jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse, lisse et onctueuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel si nécessaire.
4. Faites chauffer de l'huile de pépin de raisin dans un poêle bien chaude pour y rôtir vos ris d'agneau.

5. En fin de cuisson, enrobez les ris de câpres hachées, de persil ciselé et de zestes de citron.
6. Avant de servir, dressez vos ris d'agneau en les accompagnant de la crème aillée.

Recette © Guillaume Sanchez  
Visuel © Guillaume Czerw pour Les Produits Tripiers

