

**Confrérie Populaire et Gourmande du Veau Fermier Commingeois**

**Adresse** L'Etable du Ris de Veau - 31420 Cassagnabère-Tournas

**Sites** <http://www.veau-commingeois.fr/433286625.html> [https://www.facebook.com/veauducomminges?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/veauducomminges?locale=fr_FR)

**Courriel** repoupet@orange.fr

**Date de création** 26/01/1996 **Nombre de Membres** 65 **F** 20 **H** 45 **Nombre d'Adoubés** +670



<b>Grand Maître</b>	Michel MARTIN		06 33 93 98 91		repoupet@orange.fr
<b>Président</b>					
<b>Secrétaire</b>					
<b>Trésorier</b>					

**Historique**

La Confrérie est née d'une rencontre entre un groupe d'amis autour d'un plat de ris de veau cuisiné par Michel Martin...La décision est prise sur le champ, un peu sans aucun doute, grâce au Ris de Veau ! La Confrérie prend naissance le 26 janvier 1996 grâce aussi à deux hommes de qualité, Michel Martin, excellent Cuisinier et un homme d'expérience Robert Saves. Pendant un an, ils mettent en place, ils organisent, ils structurent la Confrérie Populaire et gourmande du veau fermier Commingeois. Cette association articulée autour du Veau Fermier élevé sous la mère, n'a jamais cessé de grandir et d'accueillir de nouveaux membres, qui à ce jour dépasse les 670 intronisés. Un Chapitre de prestige, un concours de cuisine et bientôt une foire... L'essentiel est de conserver la convivialité et le savoir vivre avec les produits locaux et de défendre, promouvoir, le savoir-faire paysan.



**Produits et Traditions**

Chez nous les cèpes sont sous les chênes, les veaux sous la mère et les ris à Cassagnabère ! Il existe des dizaines de recette de Ris de veau mais notre Confrérie, sous la baguette de son Grand Maître Michel MARTIN, à sa recette : **Ingrédients pour 8 personnes** = 1,6kg de Ris de Veau, 100 g de beurre, 150g de carottes, 150h d'échalotes, ½ tête d'ail, 1/2 botte de persil, 1 bouquet garni, 2dl de vin blanc, 3dl d'Armagnac, 1 litre de fond brun, sel, poivre. Préparer la veille : Blanchir les ris de veau ¾ minutes, les rafraichir, les égoutter dans un torchon avec du poids dessus afin de conserver leur fermeté. **1/** Le jour même : Éliminer les parties grasses, nerveuses et cartilagineuses des ris, enlever la peau qui les recouvre, les trancher en escalopes de 1,5 cm d'épaisseur. **2/** Éplucher et couper en brunoise (petits cubes de 2mm) peler et couper finement les échalotes et l'ail, hacher le persil. **3/** Dans une sauteuse, faire sauter les ris de veau, dans moitié huile moitié beurre, une fois colorés, saler, poivrer et flamber à l'Armagnac. **4/** Faire revenir les carottes et échalotes, l'ail et le persil dans la même matière grasse, déglacer avec le vin blanc ; ajouter le fond de brun, amener à ébullition puis remettre les ris de veau et le bouquet garni. Cuire 45 minutes à thermostat °5. Une fois cuit, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Vous pouvez accompagner les ris de girolles, trompettes ou champignons de Paris. Ajouter les carottes et échalotes et accompagner de pâtes fraîches, d'un riz pilaff ou d'un gratin Dauphinois.

<b>Vos Chapitres</b>	4 <sup>ème</sup> dimanche d'Août	<b>Lieu</b>	Cassagnabère-Tournas
	Le Lundi de Pentecôte	<b>Lieu</b>	Cassagnabère-Tournas
<b>Vos Manifestations</b>	Foire de Pentecôte	<b>Lieu</b>	Cassagnabère-Tournas
	Concours de Cuisine	<b>Lieu</b>	Cassagnabère-Tournas

**Fonction Nom et Prénom** Grand Maître Michel MARTIN **Date** 06/05/2020

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**