

RECETTE CUISINE des GONES

RIS DE VEAU MONSELET par Auguste Escoffier



Ingrédients: pour 4 personnes

4 paumes de ris de veau de 180g environ
25cl de fond de veau
1 carotte
1 oignon
1 petite couenne de lard
40g de beurre
50g de truffe fraîche
150g de farine
15 cl d'eau
Sel
Poivre du moulin



Recette:

Tremper les ris veau dans le beurre fondue.
Ajouter la carotte, l'oignon, le lard et le fond de veau.
Saler, poivrer, couvrir la casserole et laisser cuire les ris 20 min à feu moyen, pour les faire braiser.
Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
Sortir les ris, filtrer le fond de braisage dans une passoire fine.
Mélanger la farine et l'eau pour obtenir une pâte à souder.
Déposer les ris de veau dans le fond d'une cocotte.
Verser le fond de braisage dessus.
Tailler les truffes en tranches et les déposer sur les paumes de ris.
Couvrir la cocotte avec son couvercle, puis souder ce dernier avec la pâte.
Placer la cocotte au four pour 8 à 10 min.
Sortir la cocotte, casser la croûte et servir aussitôt
avec un gratin de macaronis au foie gras, une purée de pommes de terre ou de céleri.

Charles Monselet, né à Nantes le 30 avril 1825 et mort à Paris le 19 mai 1888, est un écrivain épiqueurien, journaliste, romancier, poète et auteur dramatique français, surnommé « le roi des gastronomes » par ses contemporains ,
Wikipédia



Bon Appétit