

RECETTE CUISINE des GONES

RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE

Ingrédients 6 Personnes

- 1 kg de ris d'agneau
- (Aromates ail, thym, laurier)
- 3 Gousses d'ail
- Persil plat 1/2 bottes
- farine
- 2 Echalotes
- 1 verre de vin blanc sec
- 3 cl Huile
- 50 gr Beurre
- Sel, poivre
- 2 branches Persil plat (décoration)

Recette:

La préparation des ris d'agneau

- Mettre les ris d'agneau à dégorger dans l'eau froide durant 3 h.
- Les ébouillanter ensuite dans une casserole avec les aromates et les recouvrir d'eau froide, puis saler et poivrer.
- Porter à ébullition et laisser cuire sur feu modéré pendant 3 min.
- Les refroidir dans de l'eau ou sur un lit de glaçons puis les égoutter.
- Les laisser ensuite tiédir, puis retirer la membrane blanchâtre qui les entoure.
- Tailler les ris en morceaux épais puis les réserver au frais.

Pour la persillade et la garniture

- Éplucher et dégermer l'ail, puis le hacher finement. Laver et effeuiller le persil, puis le ciseler finement. Mélanger le tout dans un bol avec un filet (3cl) d'huile.
- Éplucher les échalotes et les ciseler finement.

La cuisson des ris d'agneau

- Rouler les morceaux de ris dans la farine de chaque côté, puis les mettre à dorer dans une poêle beurrée sur feu modéré.
- Les retourner pour qu'ils soient dorés de tout côté pendant 1 min sur chaque face.
- Ajouter ensuite le reste du beurre, le vin blanc.
- Saler et poivrer, puis terminer par la persillade.
- Stopper la source de chaleur.

Le dressage

- Dresser les ris d'agneau en persillade.
- Arroser le tout de persillade et de jus de cuisson et décorer avec quelques feuilles de persil.



Bon Appétit