

RECETTE CUISINE des GONES

RIS DE VEAU A LA CRÈME ET GIROLLE

Ingrédients : pour 4 personnes

1 kg de ris de veau
50 g de beurre
20 cl de crème épaisse
1 dl de cognac (facultatif)
50 g d'échalote
2 dl de vin blanc sec
400 g de girolle
1 cuil .à soupe de persil plat frais, haché
sel, poivre du moulin.

Recette:

Lavez le ris de veau à l'eau froide vinaigrée pour éliminer toute trace de sang.
Le pochez 5 minutes dans une casserole d'eau frémissante salée.
Retirez délicatement la membrane sans défaire le ris, l'éponger.

Nettoyez les champignons, leur faire rendre l'eau, égouttez puis les faire sauter vivement au beurre
ajouter l'échalote hacher et faire cuire quelques minutes.

Coupez les ris de veau en escalopes puis les faire dorer 5 minutes chaque côté environ dans le
beurre salez, poivrez, et les réservez.

Déglacez au cognac et au vin blanc, ajoutez la crème, laissez réduire, et rectifiez l'assaisonnement.

Servez les ris de veau nappés de la sauce, au moment de servir.

Finir l'assiette avec les champignons ajoutez le persil,



Bon Appétit