

RECETTE CUISINE des GONES

RIS de VEAU aux CHAMPIGNONS

Ingrédients :

- 1 kg de ris de veau
- 300 gr de chapelure
- 200g de beurre
- feuilles de brick (3 galettes par personne)
- 300 gr champignons
- sel, poivre

Recette:

- Faire tremper les ris de veau la veille pour les nettoyer et enlever les peaux plus facilement.
- Le lendemain, blanchir environ 10 mn les ris de veau dans une casserole d'eau bouillante puis enlever les membranes en divisant en petites noix.
- Rouler les ris de veau dans la chapelure et les poêler, laisser cuire doucement.
- Trier, laver, émincer, assaisonner les champignons.
- Faire poêler ceux-ci pour leur faire rendre de l'eau, égoutter.
- Réduire le jus de cuisson puis crémer, laisser cuire doucement.
- Tailler des ronds de feuilles de brick, les beurrer, les placer dans des ramequins et les mettre au four quelques minutes pour obtenir une coloration.
- Disposer les ris de veau et les champignons dans ces galettes
- Verser la sauce sur les ris et champignons.
- Pour corser la sauce mixer quelques champignons

Bon appétit