

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **RIS de VEAU en ESCALOPES**

#### **Ingrédients :**

- 4 noix de ris de veau de 160 gr
- une belle noix de beurre (80gr)
- 1 cuillère à soupe vinaigre balsamique
- sel
- poivre du moulin

#### **Recette:**

- Mettre les ris de veau dans l'eau fraîche la veille, changer l'eau une fois.
- Les pocher une dizaine de minutes doucement jusqu'à ce que l'écume remonte.
- Egouttez les ris, ôtez toutes les peaux dures, mais en veillant de ne pas retirer la petite peau transparente qui les entourent.
- Puis allongez dans un plat avec du papier absorbant posez alors dessus une assiette renversée et couvrez d'un poids, pendant 1 heure environ réservez au frais.
  
- (en général c'est inutile car elles sont vendue déjà dégorgées).
  
- Retour aux ris de veau :
- Les couper en deux sur l'épaisseur. Saler et poivrer.
- Rouler les ris de veau dans la farine tamisée.
- Bien les secouer.
- Dans une grande poêle mettre 80gr de beurre lorsque le beurre sera de couleur « meunière » (noisette) poser les ris de veau coupés et laisser cuire 4 à 5 minutes de chaque côté.
- Arroser avec une cuillère avec un peu de beurre de cuisson.les ris de veau préalablement assaisonnées, jusqu'à coloration blonde de chaque côté.
- Ensuite déglacer votre poêle avec un bon vinaigre balsamique.
- Et égoutter les ris sur du papier absorbant.
- Bon appétit.

**Bon appétit**