

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **RIS DE VEAU POÊLÉS**

6 personnes

Ingrédients :

- 500 gr de ris de veau
- Une carotte, un oignon
- Deux échalotes
- Un bouquet garni
- Sel, poivre
- Un clou de girofle
- Le jus d'un demi-citron
- Un cube de bouillon
- Une cuillerée à soupe de beurre fondu

**Recette:**

- Pour le ris de veau il faut s'y prendre la veille en le faisant dégorger, le blanchir, le parer et le dénervé.
- Préparez un bouillon avec tous les légumes et le cube de bouillon et les parures du ris.
- Ajoutez le ris de veau pendant une vingtaine de minutes.
- Retirez la fine membrane qui l'entoure.
- Mettre le ris de veau sous presse entre deux assiettes avec un poids sur l'assiette (environ) 1heure
- Escaloper le ris en tranches d'environ 40 gr les fariner.
- Faites-les dorer 5 min de chaque côté avec un peu de beurre clarifié dans une poêle.
- Ajoutez sel poivre et un jus de citron.

**Bon Appétit**