

## RECETTE CUISINE des GONES

### ESCALOPES DE RIS DE VEAU PANÉES

Ingrédients : pour 4 Personnes

600 g de ris de veau  
60 g de beurre  
1 œuf  
50 g de chapelure sel,poivre  
1 bouquet de cerfeuil



Recettes :

Faire dégorger le ris de veau 3 heures dans l'eau froide en la changeant plusieurs fois.  
Le placer dans une casserole froide et amener doucement à ébullition.  
Dès l'ébullition, retirer la casserole du feu et laisser le ris de veau dans l'eau 2 min.  
L'égoutter.  
Battre l'œuf dans une assiette creuse.  
Disposer la chapelure dans une autre assiette.  
Nettoyer le ris sans retirer la pellicule qui l'entoure.  
Le couper en tranches dans le sens de la longueur et les passer successivement dans l'œuf et la chapelure.  
Dans une poêle,faire fondre le beurre à feu moyen.  
Y dorer les tranches de ris 5 min de chaque côté.  
Saler et poivrer.



Recette : 2014

**Bon Appétit**