

RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHONS



SALADE DE RIS DE VEAU, AUX HARICOTS VERTS FRAIS ET VINAIGRE DE XÉRÈ.

FAÇON BOUCHON LE MERCIÈRE

Ingrédients : pour trois personnes

600 g de ris de veau
300 g de haricots verts frais extra fin
6 petits oignons grelots
Vinaigre de Xérès
Bouquet garnis (thym, laurier, persil, romarin)
Salade verte
1 noisette de beurre,
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

La préparation « Façon le Mercière »

Pochez les ris de veau dans un bouillon composé du bouquet garni,
d'un oignon et d'un trait de vinaigre de Xérès.

Laissez refroidir pendant 45 minutes.

Cuisez les haricots de façon qu'ils restent légèrement croquants.

Assaisonnez la salade verte et les haricots d'une légère vinaigrette.

Escalopez les ris de veau et faites les colorer dans une poêle
dans laquelle vous aurez fait fondre une noix de beurre.

Déglacez les ris de veau après coloration avec une cuillère de vinaigre de Xérès.

Versez le tout sur les assiettes
où vous avez mis la salade verte et les haricots assaisonnés.

Poivrez avec le moulin à poivre.

Servez aussitôt.