

Ris de veau à la crème

Pour 5 personnes.

Préparation : 10 minutes, cuisson: 40 minutes.
Dégorgement : 3 à 4 heures.

2 ris moyens; 150 g de champignons; 1 citron; 40 g de beurre; 1 c à soupe de crème; 2 œufs; 50 g de farine; sel et poivre.

Faire dégorger les ris de veau pendant 3 à 4 heures dans l'eau courante ou dans de l'eau froide que l'on renouvellera plusieurs fois.

Mettre les ris dans une casserole emplies d'eau froide salée; porter à ébullition et laisser blanchir pendant 5 minutes, puis égoutter les ris et les rafraîchir.

Couper la partie sableuse du pied des champignons; les laver; les éponger et les couper en lamelles fines; détailler les ris en escalopes, les assaisonner de sel et de poivre, puis les passer dans la farine.

Faire chauffer 40 grammes de beurre dans un sautoir; dès qu'il est chaud, ajouter les escalopes de ris; les faire dorer des deux côtés, puis ajouter les champignons et terminer la cuisson à couvert pendant 15 minutes.

Faire chauffer le plat de service; casser 2 œufs en séparant les blancs des jaunes; mettre les jaunes dans un bol et ajouter la crème.

Quand les ris de veau sont cuits, les dresser sur le plat de service et les mettre de côté au chaud.

Presser un citron et ajouter son jus dans le sautoir, puis verser d'un seul coup le mélange crème-œuf et bien mélanger; faire chauffer doucement sans porter à ébullition.

Verser la sauce sur les ris et servir aussitôt.

Petit conseil: veiller soigneusement à ne pas faire bouillir la sauce à la crème une fois qu'on aura ajouté les jaunes d'œufs; en cuisant brutalement, ceux-ci feraient tourner la sauce.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.