

Ris de veau en timbale

Pour 4 personnes.

2 ris de veau, 150 g de champignons de couche, 70 g de beurre, sel, poivre, 1 dl de vin blanc, 1 dl de bouillon, 1 petit verre de madère, sel, poivre, quatre-épices, 2 jaunes d'œufs, 80 g de crème fraîche, 1/2 citron.

Acheter des ris de veau frais, non congelés. S'ils ne sont pas nettoyés et blanchis par le tripier, on doit les faire dégorger pendant 5 h à l'eau froide. Les égoutter ensuite, puis les faire blanchir 5 mn à l'eau bouillante. Les rafraîchir à l'eau courante, puis ôter toutes les parties cartilagineuses et la membrane transparente qui entoure les « noix » des ris de veau. On peut ensuite mettre les ris de veau sous presse pendant 2 h pour avoir des tranches plus régulières.

Couper les ris en morceaux et les champignons en lamelles. Faire blondir le beurre dans une sauteuse et mettre les champignons à revenir rapidement, ajouter les ris, retourner chaque morceau de tous côtés dans le beurre chaud, mouiller avec le vin, le bouillon et le madère. Saler, poivrer, mettre une pointe de quatre-épices et laisser cuire doucement 25 mn, cocotte aux trois quarts couverte.

Au moment de servir, prélever un peu de sauce dans laquelle on délayera les jaunes d'œufs, puis verser le mélange dans la sauce en remuant, ajouter la crème fraîche et le jus du demi-citron.
Servir avec du riz créole.



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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.