

Ris de veau au vin d'Alsace

Pour 6 personnes.

1 ris de veau entier ; 50 g de beurre, 3 carottes, thym, laurier, sel, poivre.

250 g de cèpes ou 1 paquet de cèpes séchés.

1/2 bouteille de vin d'Alsace. 1 c à soupe de crème fraîche.

Faire dégorger les ris de veau pendant 12 heures dans de l'eau froide et les nettoyer.

Les mettre pocher pendant 5 mn à l'eau bouillante. Les rafraîchir. Les couper en gros morceaux.

Faire fondre le beurre. Quand il est chaud, ajouter les ris, les carottes en rondelles, le thym, le laurier, sel et poivre. Faire saisir les ris en tournant bien pour qu'ils n'attachent pas, puis ajouter les cèpes (s'ils sont séchés, les faire gonfler pendant 2 heures à l'eau tiède et les égoutter). Mouiller de vin à hauteur. Couvrir aux trois quarts et laisser cuire pendant 30 mn environ.

Hors du feu, lier avec la crème et servir aussitôt.



Cliquez 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.