

Ris de veau aux morilles



Ingrédients : Convives 4 - Cuisson 25 min - Préparation 30 min



1 kg de ris de veau



4 échalotes



20cl crème ½ épaisse



400g de morilles



2 oeufs



40g de beurre



40g de chapelure



50g de farine



Coriandre & sel



2 càs d'huile



Option
Tagliatelles



Option
Brocolis

Réalisation

1. Faire tremper les ris de veau la veille. Le lendemain, les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 1 minute pour les faire blanchir. Dès qu'ils remontent à la surface, les déposer dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.
2. Retirer délicatement la fine membrane qui les recouvre, les déposer sur du papier absorbant.
3. Préparer la panure : dans 3 assiettes différentes : farine, œufs battus et chapelure.
4. Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer le beurre et la cuillère à soupe d'huile.
5. Passer les ris de veau successivement dans la farine, les œufs et la chapelure, puis les déposer dans le beurre frémissant. Faire dorer 8 à 10 minutes à feu moyen en les retournant et en les arrosant de beurre régulièrement.
6. Les placer dans un plat beurré pour finir la cuisson au four, à haute température, pendant 5 mn.
7. Rincer, égoutter et faire revenir les morilles dans la poêle, puis les échalotes puis les brocolis ou bien préparer les tagliatelles avec beurre, persil et ail.
8. Rajouter la crème. Remuer le tout pendant environ 10 minutes.
9. Parer les assiettes, ajouter du persil haché sur le dessus et servir le tout bien chaud.

* * * 24 Dec. 2018 * * *