

# Ris de veau – Trompettes de la mort



Les ris blanchis 3 min, avant épluchage



Le final : ris et trompettes de la mort

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



600g de ris de veau



4 échalotes



20cl crème ½ épaisse



250g de trompettes



2 oeufs



40g de beurre



40g de chapelure



50g de farine



Coriandre & sel



4 càs d'huile



Option  
Tagliatelles



Option  
Brocolis

## Réalisation

1. Faire tremper les ris de veau la veille. Le lendemain, les plonger dans une casserole d'eau froide puis faire bouillir pendant 3 minutes pour les 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 2 assiettes différentes : farine, œufs battus, puis verser la 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 min.
7. Rincer, égoutter et faire revenir les trompettes dans la poêle, puis les échalotes puis les brocolis ou bien préparer des 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.

\* \* \* 10 janvier 2023 \* \* \*