









TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : _
- Préparation : 
- Cuisson : 
- Difficulté :    

INGRÉDIENTS

- pomme de ris de veau de cœur parée
- 2/3 échalotes
- Sel, poivre
- beurre

RIS DE VEAU

PRÉPARATION

Les ris de veau que nous vous avons servis sont parés à fond, complètement nettoyés. Vous n'avez pas besoin de les blanchir.

Eponger et fariner légèrement vos pommes de ris de veau. Faites les dorer dans un joli beurre blond, dans une cocotte en fonte. Les ris de veau sont gourmands en beurre.

Assaisonner et ajouter, si vous le souhaitez, des échalotes émincées.

Couvrir de 3/4, baisser le feu et laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes.

* REMARQUES *

Les ris de veau se dégustent idéalement avec des morilles à la crème.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60
www.boucherie-trolliet.com