



TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4
- Préparation : 🕒 30mn
- Cuisson : 🕒 20mn
- Difficulté : 🍳 🍲 🍲 🍲

INGRÉDIENTS

- 1kg de ris de veau
- 200g de girolles
- 200g de cèpes
- 200g de trompette de la mort
- 1 échalote grise
- 25cl de crème fleurette
- 1 verre de Condrieu ou de bon vin blanc sec
- 100g de beurre
- sel, poivre

SUGGESTION VIN 🍷

- Condrieu

POELEE DE RIS DE VEAU aux champignons des bois

PRÉPARATION

Laver soigneusement mais rapidement les champignons. Couper les cèpes en lamelles.

Cuire séparément les champignons dans une poêle jusqu'à disparition du jus de cuisson.

Réunir les champignons dans une casserole et réserver au chaud.

Couper les ris en tranche d'1cm d'épaisseur.

Faire dorer les escalopes de ris de veau à la poêle pendant quelques minutes.

Pour préparer la sauce, faire revenir dans le beurre l'échalote émincée. Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire de moitié.

Ajouter la crème et laisser réduire encore. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les champignons.

Servir vos escalopes de ris de veau nappées de la sauce en répartissant les champignons autour des ris.

* REMARQUES *

Nos ris de veau sont parés, prêts à cuire, nul besoin de les faire dégorger ou de les blanchir.

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