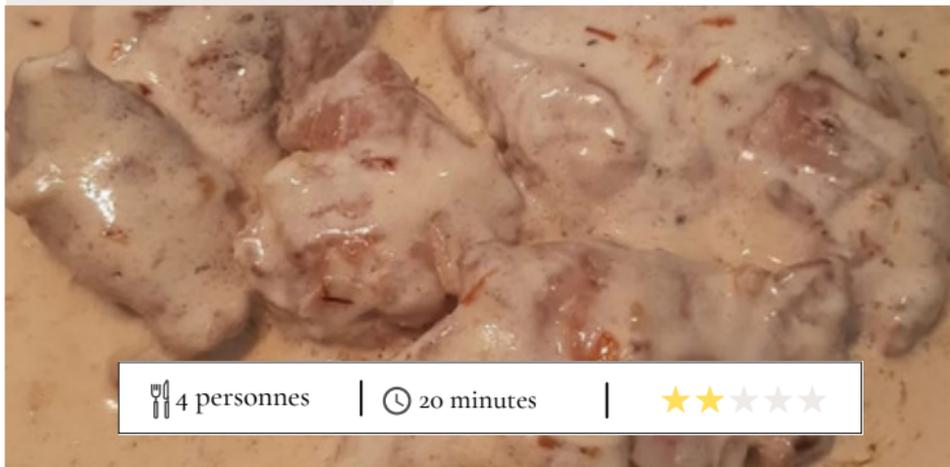


Ris de Veau à la Poêle



4 personnes



20 minutes



Ingredients

- 4 noix de ris de veau de lait de la Ferme de Guichet
- 20cl de crème fraîche
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c à s de muscat
- 3 c à s de vinaigre de vin
- sel, poivre

Recette

1. Faire bouillir 2 l d'eau avec 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin et 1 c à c de gros sel. Plonger les noix de ris de veau de la Ferme de Guichet, les laisser pocher à frémissement pendant 10 minutes. Les rafraîchir ensuite dans de l'eau bien froide, puis les égoutter. Enlever les filaments indésirables.
2. Couper les noix de veau dans le sens de la longueur. Chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une poêle, saisir les tranches de ris de veau en prenant soin qu'elles n'attachent pas et donner une légère coloration en les retournant régulièrement. Laissez cuire 10 minutes. Déglacer ensuite avec 1 cuillère à soupe de muscat, bien enrober les ris.
3. Ajouter la crème fraîche et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
4. Saler et poivrer selon votre goût.

*Servir et déguster sans attendre avec une purée de légumes et ou des champignons de Paris
Bon Appétit!*

