

Ris de veau aux morilles



Pour 4 personnes

800 g de ris de veau – 150 g de morilles – 20 cl de crème – 20 cl de vin blanc – 2 échalotes – 30 g de beurre – 1 cuillère de fond de veau sel et poivre

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Plongez les ris de veau 8 minutes dans l'eau bouillante. Puis retirez la petite peau blanche.

Délayez le fond de veau dans 20 cl d'eau chaude.

Dans une casserole faites fondre les échalotes avec 15 g beurre, ajoutez les morilles, laissez dorer 5 minutes puis déglacez au vin blanc. Ajoutez le fond de veau. Réservez

Parallèlement dans une poêle faire fondre le reste de beurre, saisissez les ris de veau salez et poivrez sur chaque face environ 8 minutes.

Versez le mélange morilles sur les ris de veau, ajoutez la crème laissez épaissir 8 à 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez sans attendre

