

### Ris de veau

Faire dégorger les ris de veau 1 h sous un filet d'eau froide. Presser le 1/2 citron. Délayer quelques cuillerées de farine dans de l'eau froide, ajouter du sel et le jus de citron puis porter à ébullition dans une grande casserole afin de confectionner un « blanc » de cuisson.

Y blanchir les ris de veau pendant 6 à 8 min afin d'épurer, d'enlever l'âcreté et de faciliter l'épluchage des noix ainsi que d'empêcher la matière de noircir. Rafraîchir à l'eau glacée.

À l'aide d'un couteau d'office dénervé et enlever les deux voiles de protection. Mettre sous presse 1 à 2 heures dans une passoire (en posant une assiette avec un poids sur les ris de veau) afin d'éliminer l'éventuel reste de sang.

### Cuisson des ris de veau

Saisir tes pommes de ris de veau avec du beurre clarifié. Dans un sautoir afin d'obtenir une belle coloration et finir la cuisson au beurre demi-sel pendant 10 à 15 minutes. Assaisonner de poivre du moulin et de sel fin.

### Morilles

Triez et lavez plusieurs fois les morilles, égouttez-les (vous pouvez utiliser une essoreuse de salade, ce qui enlèvera un maximum d'impuretés) et réservez-les sur un linge sec.

Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre à feu moyen, ajoutez l'échalote et laissez-le blondir. Ajoutez alors les morilles, laissez mijoter durant 5 minutes.

Versez le vin blanc, laissez réduire jusqu'à disparition du liquide. Versez ensuite le Noilly Prat et le jus de viande, le mélange doit alors réduire de nouveau de moitié. Ensuite. Faites bouillir jusqu'à obtention d'une sauce à consistance sirupeuse.

Incorporez alors le jus de citron, puis la crème : votre sauce doit napper la cuillère, rectifiez l'assaisonnement.



ris de veau aux morilles