

Escalopes de ris de veau au vinaigre de cidre et aux girolles

Préparation 45 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 belles noix de ris de veau

1 kg de girolles

2 échalotes

1 c à s d'huile

30 g de beurre

2 c à s de vinaigre de cidre

20 cl de crème liquide (voir conseil plus bas)

1 c à s de moutarde

1 jaune d'oeuf

1 c à s de farine

2 c à s de persil plat ciselé

Sel et poivre

Laver les ris de veau à l'eau vinaigrée, les mettre dans une casserole, les recouvrir largement d'eau froide salée et amener doucement à ébullition. Cuire 5 mn environ une fois l'ébullition atteinte.

Égoutter les ris de veau, les ébarber, retirer la membrane qui les entoure et les couper en tranches épaisses. Fariner légèrement ces escalopes.

Couper la base terreuse des girolles et les nettoyer avec un linge humide et une brosse. Peler et hacher les échalotes.

Dans une poêle faire revenir les échalotes dans 1 c à s d'huile puis ajouter les girolles. Faire sauter sur feu vif jusqu'à évaporation totale de l'eau de végétation, remettre 1 c à s d'huile et laisser dorer les champignons. Assaisonner.

Dans une grande poêle antiadhésive faire fondre le beurre et y mettre à dorer les escalopes de ris de veau 3-4 mn par face en les arrosant de beurre fondu. Assaisonner à mi-cuisson.

Égoutter les escalopes de ris veau cuites et les réserver au chaud.

Dans un bol mélanger la crème avec la moutarde et le jaune d'oeuf. Jeter le beurre de cuisson des ris de veau et déglacer la poêle avec le vinaigre de cidre. Laisser réduire à sec puis verser la crème moutardée sur feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois. Faire épaissir jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse (attention la sauce ne doit surtout pas bouillir autrement il y aura coagulation du jaune d'oeuf). Rectifier l'assaisonnement.

Répartir les escalopes de ris de veau et les girolles dans des assiettes chaudes, napper de sauce, parsemer de persil ciselé et servir sans attendre.

Conseil : Pour 2 j'avais fait la moitié des proportions de la sauce alors vous pouvez pour 6 éventuellement faire 1 fois et demie les proportions de sauce en déglaçant la poêle avec 3 c à s de vinaigre de cidre. Mieux vaut un peu trop de sauce que pas assez.

Vin conseillé : un Corbières rosé ou un Pomerol

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>