

Ris de veau en timbale

Pour 6 personnes.

1 kg de ris de veau, 60 g de beurre, 1 dl de madère, sel, poivre ; 500 g de champignons de couche, 30 g de beurre, 1 petite boîte de pelures de truffes ; 1 boîte de 6 quenelles de volaille. 2 c à soupe de crème fraîche, 1 jaune d'œuf.

Faire dégorger les ris de veau pendant 12 heures dans de l'eau froide et les nettoyer.
Les mettre à pocher pendant 5 minutes à l'eau bouillante; les rafraîchir. Les couper en gros morceaux que l'on fera revenir légèrement dans le beurre. Mouiller de madère et laisser cuire pendant 15 minutes environ.
Faire revenir rapidement les champignons dans le beurre, les ajouter aux ris de veau, ainsi que le jus et les pelures de truffes. Couvrir et laisser mijoter pendant encore une dizaine de minutes. Dès que les ris sont cuits, les retirer et les tenir au chaud.
Mettre à chauffer les quenelles dans la sauce. Battre la crème avec le jaune d'œuf, et en lier la sauce. Vérifier l'assaisonnement et servir dans une timbale chauffée.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.