

## Croquettes de ris de veau

Pour 6 personnes.

Dégorgement : 3 à 4 heures, préparation : 40 minutes (en partie la veille du jour où l'on servira le plat), cuisson : 30 minutes.

500 g de ris de veau; 80 g de farine; 60 g de beurre; 1/2 litre de lait; 150 g de petits champignons de Paris; 1 citron; 3 œufs; 2 c à soupe d'huile; 1 tasse de chapelure; 1 petit bouquet de persil; sel et poivre. Friture.

La veille de la préparation, faire dégorger le ris de veau dans de l'eau froide pendant 3 à 4 heures, puis le nettoyer et le parer.

Presser le citron; passer le jus; préparer une casserole d'eau; la saler; lui ajouter la moitié du jus de citron; amener à ébullition, puis mettre le ris de veau à pocher, à petits frémissements, pendant une dizaine de minutes; le laisser ensuite refroidir.

Nettoyer les petits champignons : couper la base sableuse de leur pied; les laver; les éponger, puis les couper en petits dés.

D'autre part, mettre le lait à chauffer; faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais de préférence; saupoudrer avec la farine; laisser cuire 2 à 3 minutes en remuant à la cuillère de bois, puis arroser avec le lait chaud; ajouter les dés de champignons; saler et poivrer abondamment et laisser épaissir sans cesser de remuer à la cuillère de bois.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes; mettre les blancs de côté au réfrigérateur; incorporer les jaunes à la sauce précédente, un par un, hors du feu et en mélangeant rapidement,

Couper le ris de veau refroidi en très petits dés; ajouter ceux-ci à la sauce; arroser avec le reste de jus de citron; goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement si cela est nécessaire,

Huiler la tôle du four; étaler la pâte dessus sur une épaisseur d'environ 1 centimètre 1/2; laisser reposer ainsi jusqu'au lendemain, dans un endroit frais.

Le lendemain, faire chauffer la friture sur feu vif; préparer un plat de service en le recouvrant d'un papier absorbant ou d'une serviette blanche pliée en quatre.

Mettre dans une assiette creuse les blancs d'œufs gardés au réfrigérateur; les battre légèrement; mettre la chapelure dans une seconde assiette.

Diviser, puis façonner, à l'aide de deux cuillères, la pâte refroidie en croquettes de taille égale; les passer successivement dans le blanc d'œuf, puis dans la chapelure; les jeter dans la friture bouillante et les laisser bien dorer.

Egoutter les croquettes; les disposer sur le plat de service préparé; laver, éponger et hacher très finement le persil; en saupoudrer les croquettes; présenter le plat immédiatement, bien chaud.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.