

## Ris de veau à la cévenole

Pour 4 personnes.

Dégorgement : 3 à 4 heures, repos sous presse : 2 heures, préparation : 45 minutes, cuisson : 1 heure.

2 paires de ris de veau; 100 g de lard gras; 2 oignons; 2 carottes; 1 bouquet garni; 200 g de petits oignons (grelots); 1 boîte de marrons au naturel; 4 tranches de pain de mie; 1 dl d'huile; 100 g de beurre; 1 dl de porto; 1 dl de jus de rôti de veau; 1 c à soupe de farine; 1 pincée de sucre en poudre; sel et poivre.

Faire dégorger les ris de veau sous un filet d'eau froide ou en les trempant dans de l'eau froide renouvelée plusieurs fois, pendant 3 ou 4 heures.

Mettre alors les ris dans une casserole, les recouvrir largement d'eau froide, les porter 2 minutes à ébullition, ensuite les rafraîchir sous l'eau froide et les égoutter; retirer les parties grasses, cartilagineuses et nerveuses des ris, puis placer les noix dans un linge; poser dessus une planchette avec un poids et les laisser sous presse pendant 2 heures.

Couper le lard gras en bâtonnets réguliers de 4 centimètres de long et de 3 millimètres d'épaisseur et à l'aide d'une aiguille à larder en piquer les ris.

Faire chauffer le four à température élevée, elle doit atteindre 220°; éplucher les 2 oignons et les carottes; les laver et les émincer finement (les couper en lamelles fines).

Disposer les oignons et les carottes au fond d'un plat creux; ajouter le bouquet garni; saler et poivrer les ris de veau; les poser sur le lit de légumes; les beurrer avec 75 g de beurre et les mettre à cuire 1 heure au four en les retournant à mi-cuisson; si au cours de la cuisson les ris colorent trop vite, les recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Pendant ce temps éplucher les petits oignons; les laver; les mettre dans une petite casserole; ajouter de l'eau froide juste à hauteur; saler; ajouter une pincée de sucre, le reste du beurre et les faire cuire en plein feu; lorsque toute l'eau s'est évaporée, le beurre et le sucre forment un caramel; rouler alors les oignons dedans afin de bien les colorer, puis les mettre de côté.

Ouvrir la boîte de marrons et égoutter ceux-ci.

Lorsque les ris sont cuits, les dresser dans le plat de service et les tenir au chaud à l'entrée du four; retirer la graisse de cuisson du plat des ris et ajouter dans le plat le porto et le jus de rôti; saler, poivrer et laisser cuire quelques minutes.

Malaxer la farine avec un peu de beurre (beurre manié) et en lier la sauce en mélangeant bien à petit feu.

Mettre les marrons et les oignons dans une casserole; passer la sauce dessus et laisser mijoter quelques minutes.

Pendant ce temps, retirer la croûte du pain de mie, couper des tranches en triangle; faire chauffer l'huile dans une poêle et lorsqu'elle est chaude, y faire dorer les croûtons.

Napper les ris de veau avec la sauce et la garniture et décorer avec les croûtons; servir très chaud.

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.