

Fricassée de ris de veau, petites salades à l'huile d'amandes grillées, sauté de champignons.

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 belles pommes de ris de veau, 200 g de laitue, de feuilles de chêne, 200 g de pleurotes, 200 g de mousserons, 20 cl de jus de veau, 100 g de salades et herbes, 1 beau bouquet de cerfeuil, 10 cl d'huile d'amandes grillées, 100 g de mie de pain, 100 g d'amandes effilées.

Blanchir les pommes de ris de veau à l'eau bouillante, rafraîchir, réserver, trier les champignons et les faire sauter une première fois.

Egoutter, réserver, préparer la salade avec les herbes, réserver au frais. Avec la mie de pain et les amandes préparer une panure.

Escaloper les ris de veau puis les paner à l'anglaise avec l'huile d'amande, poêler les escalopes, réserver au chaud dans la poêle, faire sauter les champignons additionnés de persil et échalotes ciselées.

Réserver au chaud et dans la poêle toujours, sans la nettoyer, déglacer au jus de veau, puis monter à l'huile d'amande.

Dresser en assiette harmonieusement et servir très chaud.