

Ris de veau au madère

Ingrédients pour 4 personnes :

2 ris de veau (environ 600 g)
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
1 carotte
1 oignon
1 blanc de poireau
20 g de beurre
20 cl de crème fraîche
1 jaune d'oeuf
10 cl de Madère
Sel, poivre

Préparation :

Plonger les ris de veau dans 2 litres d'eau vinaigrée, réserver au frais deux heures.
Rincer les ris de veau.
Couper les légumes en gros cubes, les mettre dans un faitout, ajouter les ris, couvrir d'eau, saler.
Laisser cuire 45 minutes.
Egoutter les ris, laisser refroidir.
Oter la membrane qui les entoure, les réserver.
Dans une sauteuse faire fondre le beurre, ajouter les ris de veau, les faire dorer sur tous les côtés.

Les réserver au chaud.
Déglacer la sauteuse avec le madère, ajouter la crème, le jaune d'oeuf, laisser épaissir la sauce à feu doux.
Saler et poivrer, napper les ris avec cette préparation.
Servir chauds.

<http://deliceyes.over-blog.org>