

RIS DE VEAU A LA NORMANDE

Pour 4 personnes

- 600 g de ris de veau
- 1 cs de vinaigre
- 1 oignon, laurier, girofle
- 2 grandes pommes acides
- 40 g de beurre, poivre, sel
- 1 verre de Calvados
- 2 dl de bouillon de poule
- moutarde, tabasco
- 1 dl de crème
- 1 jaune d'oeuf

Recette:

1. Dégorger les ris de veau à l'eau courante. Les blanchir dans l'eau additionnée de vinaigre. Retirer et refroidir, débarrasser des peaux et veines et couper en tranches d'une épaisseur d'environ 1 cm
2. Peler les pommes et les couper en tranches, épaisseur environ 1 cm. Dorer légèrement les tranches de pommes dans le beurre, retirer et tenir au chaud.
3. Saler et poivrer les ris de veau et les cuire délicatement dans le beurre et retirer. Verser la moitié du Calvados dans la poêle, laisser évaporer et déglacer avec le bouillon de poule. Ajouter la moutarde, le tabasco et le reste du Calvados. Incorporer le jaune d'oeuf et la crème et terminer la sauce sans la recuire
4. Dresser les ris de veau, garnir avec les tranches de pommes et napper avec la sauce