

Ris de veau au riesling

Préparation 10 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 beaux ris de veau (300 g environ)

50 g de beurre

Sel et poivre

Pour la sauce :

3 dl de riesling

2 c à s de crème fraîche

200 g de beurre (comme d'habitude j'en ai mis moins)

1 tomate

Basilic

Laver les ris de veau à l'eau vinaigrée, les mettre dans une casserole, les recouvrir largement d'eau froide salée et amener doucement à ébullition. Cuire 12 mn environ une fois l'ébullition atteinte.

Egoutter les ris de veau, les ébarber, retirer la membrane qui les entoure, les couper en cubes et les réserver.

Eplucher la tomate soit en la mettant quelques secondes dans de l'eau bouillante soit avec un économiseur spécial tomate. L'épépiner et la couper en petits dés.

Dans une sauteuse faire revenir à feu doux les cubes de ris de veau dans le beurre blond. Les laisser cuire doucement 10 mn environ puis les égoutter et les réserver au chaud le temps de faire la sauce.

Jeter le beurre fondu de la sauteuse, la déglacer au riesling, amener à ébullition et faire réduire de moitié. Ajouter la crème, faire réduire à nouveau et incorporer peu à peu le beurre froid coupé en petits dés en fouettant pour monter la sauce qui va prendre un aspect velouté.

Comme je le précise dans les ingrédients je n'ai pas mis 200 g de beurre, j'ai arrêté d'en mettre quand la sauce m'a semblé suffisamment veloutée.

Napper les ris de veau avec la sauce, parsemer des dés de tomates et ajouter du basilic ciselé.

J'ai choisi d'accompagner ces ris de veau de tagliatelles car avec la sauce ce ne pouvait qu'être excellent.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>