

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



Ris de Veau et Potimarron

4 gourmands :

- 1 kg de ris veau
 - 1 potimarron
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 50 g de beurre
 - 50 cl ce crème liquide
1. Faire tremper la veille les ris de veau pour les nettoyer et enlever la peau
 2. Blanchir 10 min les ris de veau
 3. Nettoyer, enlever les petites peaux et égoutter les ris
 4. Eplucher et couper finement l'oignon et l'ail
 5. Faire revenir les ris de veau en morceaux avec 25 g de beurre et un peu d'huile d'olive
 6. Ajouter l'ail et l'oignon
 7. Laisser cuire 20 min
 8. Eplucher le potimarron
 9. Retirer les pépins
 10. Couper en morceaux
 11. Ajouter un peu d'huile d'olive et 25 g de beurre
 12. Mettre le potimarron à cuire 20 min
 13. saler, poivrer et crémer
 14. Crémer le ris de veau avec 30 cl de crème
 15. Laisser réduire
 16. Dresser le potimarron avec le ris de veau

Bon appétit ! 😊