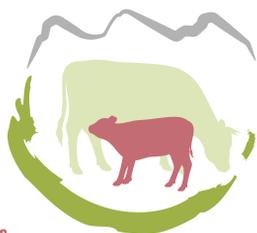


Ris de veau au potimarron et à la poire



le
veau rosé
DES MONTAGNES DE LA DRÔME



Nos idées recettes

Autrice : **Nina, consommatrice convaincue**

Niveau de difficulté :



Catégorie : **plat**

Saison :



Convives : **4 personnes**

Préparation : **4h45 (dont 4h de repos)**

Cuisson : **35 min**



Mon panier



600g de ris de veau

500 g de potimarron

1 grosse poire à chair ferme

30 cL de fond de veau

5 cL de porto ou de madère

40 g de beurre

2 c. à s. d'huile d'olives

5 brins de persil

1 c. à c. de sucre

Sel, poivre

Ris de veau au potimarron et à la poire



A vos fourneaux

1. Faites dégorger les ris de veau dans un récipient d'eau froide, placé dans le réfrigérateur, pendant au moins 4h. Changez l'eau au moins une fois, si elle devient trop trouble.
2. Egouttez et rincez les ris de veau, mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau, portez à ébullition et faites-les blanchir 2 min. Rafraichissez-les sous l'eau froide, retirez les membranes, puis coupez les ris de veau en gros morceaux.
3. Faites saisir les morceaux de ris de veau dans une poêle avec 20 g de beurre et l'huile de tournesol, sur feu vif, pendant 3 à 4 min. Débarrassez-les sur une assiette.
4. Dégraissez la poêle, déglacez-la avec le porto ou le madère. Ajoutez le fond de veau, salez et poivrez. Remettez les morceaux de ris de veau dans la poêle, laissez mijoter sur feu moyen pendant 15 min.
5. Retirez la peau du potimarron, coupez-le en petits cubes, épluchez et taillez la poire en tranches. Faites dorer les cubes de potimarron avec 20 g de beurre, dans une poêle, sur feu moyen pendant 4 à 5 min. Débarrassez-les dans une assiette, mettez-les tranches de poires à la place. Saupoudrez de sucre et faites dorer pendant 1 à 2 min. Remettez les cubes de potimarron et les ris de veau dans la poêle avec les tranches de poire, faites mijoter le tout 5 à 6 min.
6. Parsemez de persil et servez aussitôt.



Le conseil de Nina :

Même si le travail est un peu fastidieux, vous ne regretterez pas d'avoir ôté les membranes des ris.

