

Ris de veau sautés aux girolles

Ingrédients : pour 8 personnes

kg	1	Ris de veau
cl	5	Vinaigre d'alcool blanc
gr	150	girolles
pièces	2	échalotes
cl	15	Chouchen sec
cl	5	Vinaigre balsamique
gr	100	beurre
pm		sel
pm		poivre

pm : pour mémoire

Préparation :

Faire dégorger une nuit les ris de veau dans de l'eau froide avec un peu de gros sel et du vinaigre blanc

**Le lendemain les faire cuire à l'eau salée pendant 20 mm, les faire refroidir en les pressant
Les détailler en dés en prenant soin de bien les débarrasser de toutes les impuretés**

**Dans une poêle faire revenir dans 50 gr de beurre les morceaux de ris de veau, les girolles bien propres et les échalotes hachées finement, faire colorer les ris de veau de tous les côtés
Dégraisser la préparation puis y ajouter le chouchen et le vinaigre balsamique**

Hors du feu ajouter 50 gr de beurre frais