



## RIS DE VEAU AUX SAVEURS DES SOUS-BOIS

ACCOMPAGNÉS DU CHAMPAGNE HENRIOT BRUT  
SOUVERAIN

**NICOLAS**

Préparation : 30min  
Temps de cuisson : 15min

Niveau : Moyen  
Budget : Moyen

## POUR 6 PERSONNES

- Beurre : 40g
- Échalotes : 6
- Crème fraîche : 250g
- Girolles : 300g
- Ris de veau : 1kg
- Quelques tomates cerise et jeunes pousses d'épinard pour le dressage

### Préparation

- Dans une sauteuse, mouiller les ris de veau à hauteur avec de l'eau froide et faire bouillir pendant 15 min.
- Retirer ensuite la petite peau qui recouvre les ris de veau. Faire rissoler les girolles dans le beurre puis réserver.
- Faire fondre les échalotes émincées dans le beurre puis réserver.
- Détailler les ris de veau en escalopes puis les faire dorer doucement dans le beurre. Lorsqu'ils sont blonds, ajouter les échalotes et les girolles.
- Ajouter la crème fraîche. Laisser réduire 5 minutes, saler et poivrer. Ajouter quelques tomates cerise et jeunes pousses d'épinard pour le dressage.
- Ce plat peut-être accompagné de topinambours.



Imprimé sur papier PERC, issu des forêts gérées durablement

### LA SUGGESTION DU CAVISTE CHAMPAGNE HENRIOT BRUT SOUVERAIN

AOP CHAMPAGNE

Joli nez brioché. Belle minéralité et de la finesse. Belle allonge sur des bulles crémeuses.

#### Pourquoi cette alliance ?

Ce champagne saura créer en bouche un très juste équilibre entre la fraîcheur et le gras, avec une finale gourmande qui sera un écho à la douceur du veau.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.**

**nicolas.com**