

N°123



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPéRO

Verrines de ris de veau aux morilles



NICOLAS

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes

300 g de ris de veau | une pâte feuilletée | 100 g de petites morilles fraîches | 10 cl de crème fraîche | une échalote | un jaune d'œuf | beurre sel et poivre du moulin.

La veille, **faire dégorger** les ris de veau dans un récipient rempli d'eau froide salée. Renouveler l'opération pendant 2 heures dans plusieurs eaux. Réserver au frais jusqu'au lendemain.

Les **blanchir** ensuite dans de l'eau portée à ébullition pendant 10 minutes. Les passer sous un filet d'eau froide.

Retirer la peau et les membranes, couper en petites noix. Réserver. Nettoyer les morilles en les plongeant dans l'eau, puis les égoutter.

Faire revenir l'échalote dans une poêle avec un peu de beurre. Ajouter ensuite les morilles, les ris de veau et la crème fraîche, le sel et le poivre et faire cuire l'ensemble pendant 5 minutes.

Verser la préparation dans des verrines allant au four. Pour recouvrir chaque verrine d'un chapeau de feuilletage, découper 4 petits carrés dans la pâte feuilletée. Les badigeonner du jaune d'œuf avec un pinceau puis réserver.

Placer les verrines dans un plat creux dans lequel vous aurez versé de l'eau jusqu'au quart. Faire cuire au bain-marie pendant 15 minutes au four traditionnel. A la sortie du four, servir aussitôt.

- Nez : torréfié, de réglisse avec une pointe fraîche d'amertume.
- Bouche : finale ferme sur une mousse onctueuse.



le conseil de votre caviste :

Leffe Bière Belge
Abbaye de Abdijvan Blonde 6,6°
(33 cl)