

Ris de veau aux noisettes

Pour 4 personnes:

Ingrédients:

500 g de ris de veau,

2 l de bouillon de poule, 1 citron,

200 g de noisettes, de la chapelure,

2 oeufs, huile de noisette,

beurre, sel, poivre, 1 carotte

Préparation: tremper le ris de veau dans l'eau. Laisser frémir 15 minutes dans le bouillon aromatisé au jus de citron. Couper en tranches et laisser refroidir. Hacher grossièrement 150 g de noisettes. Battre les oeufs et ajouter un peu d'huile de noisette, y tremper les tranches de ris de veau, les passer dans la chapelure puis les tremper à nouveau dans l'oeuf avant de les passer dans les noisettes moulues.

Faire dorer des deux côtés dans du beurre chaud auquel on a ajouté un peu d'huile de noisette. Saler, poivrer. Faire griller toutes les noisettes et en garnir l'assiette. Compléter avec des lamelles de carottes légèrement étuvées pour mettre une note de couleur.

Ris de Veau
aux noisettes

