

## Quelques astuces afin de réussir le ris de veau aux morilles

### Le ris de veau

Tremper les pièces de ris de veau dans l'eau froide durant une heure et demi, puis les pocher durant 5 minutes dans de l'eau bouillante avec un peu de vinaigre.

Les sortir de l'eau bouillante puis les transférer dans de l'eau glacée avec des glaçons. Cela va faciliter l'opération suivante qui consiste à retirer tous les petits nerfs autour de la viande.

Enfin les entourer de farine avant de les faire rôtir dans une poêle, et ne pas économiser le beurre que l'on ajoute au fur et à mesure.

### Sauce aux morilles

Laisser tremper les morilles une bonne nuit avant de préparer la sauce et garder l'eau des champignons qui va donner encore le bon goût à cette recette.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir env. 5 min l'oignon l'ail et les échalotes avant d'ajouter les morilles. Verser la crème, ajouter le bouillon, porter à ébullition en remuant, laisser bouillonner env. 10 min sur feu doux jusqu'à obtention d'une sauce veloutée, poivrer.

Ne jamais couper les morilles !

Accompagner ce ris de veau aux morilles de quelques pâtes fraîches et des carottes cuites mais encore un peu fermes.