



Ris de veau aux morilles

Ingrédients :

- ◆ Ris de veau escalopé
- ◆ 2 Kub or
- ◆ 15 cl de vin blanc et 15 cl d'eau
- ◆ 80 g de morilles
- ◆ Beurre
- ◆ 2 c.s. de crème fraîche
- ◆ 2 c.s. De farine
- ◆ Ail Poivre

Préparation :

Dorer le ris de veau fariné avec le beurre. Le garder au chaud.

Faire revenir l'ail avec les morilles et poivrer.

Ajouter le bouillon chaud et laisser cuire doucement.

Ajouter la crème.

Mélanger avec le ris de veau et servir avec une bouchée par exemple.

Recette réalisée en 20 mn