

RIS DE VEAU AUX GIROLLES ET AUX TAGLIATELLES

Mercredi 12 Avril 2017

Pour celles et ceux qui aiment les abats et celui-ci est particulièrement fin et savoureux



Ris de veau aux girolles et tagliatelles pour 2 personnes et 7pp- 8 sp par part

- 250 g de ris de veau préparé
- 300 g de girolles surgelées ou fraîches *
- 60 g de tagliatelles crues *

-2 cuillérées à café d'huile

-persillade

-sel poivre

Couper les ris de veau en tranches épaisses et les faire rissoler dans une sauteuse huilée 5 minutes.

Rajouter les girolles et continuer la cuisson 5 minutes.
Assaisonner

Cuire les pâtes selon la notice, les égoutter et verser dans la sauteuse .Bien mélanger et saupoudrer de persillade

J'ai pris des girolles surgelées qui sont très bonnes ainsi que le ris de veau ce qui m'a évité de le pocher et d'enlever les fines membranes blanches qui l'entourent

En plus les girolles surgelées donnent de l'eau et évitent ainsi de bruler le ris de veau

Pour le repas : concombre à la crème (1pp- 2 sp) –ris de veau aux girolles et tagliatelles (7pp- 8 sp)-2 petits suisses 0% fraises (1pp- 1 sp). Total : 9pp- 11 sp

Excellent mercredi