

Ris de veau façon normande

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 Personne(s)

Ingrédients :

- 3 pommes (royal gala ou canada)
- 1 camembert fermier au lait cru
- 300 g de ris de veau préparé par le boucher
- 100 g de beurre
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Mettez le ris de veau dans une casserole et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition à feu moyen, laissez bouillir le ris de veau 1 min, rafraîchissez sous l'eau froide et égouttez.

Emincez le ris de veau en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Poêlez les tranches, 2 min de chaque côté à feu moyen, avec 40 g de beurre, salez et poivrez.

Evidez les pommes sans les éplucher. Coupez les pommes horizontalement en 12 rondelles de 1/2 cm d'épaisseur.

Faites cuire les rondelles de pommes 2 min à la poêle avec le reste de beurre. Colorez les rondelles tout en les gardant croquantes.

Répartissez les rondelles de pommes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Formez 4 rosaces, les rondelles de pommes se chevauchant en rond. Posez sur chaque rosace des lamelles de camembert et de l'émincé de ris de veau revenu à la poêle.

Enfournez les rosaces 10 min.

Servez l'émincé de ris de veau aux pommes et au camembert avec une salade de mâche parfumée à l'ail.

