

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 33 (2003)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Recette : cassolette de ris de veau

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 12.12.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





Fondation Nestlé Pro Gastronomía, Vevey, Suisse

# Cassolette de ris de veau

*Recette bâloise pour 5 personnes*

■ Pendant longtemps, les abats furent considérés comme sans valeur. C'est dans les villes qu'ils acquièrent leurs lettres de noblesse pour devenir une denrée recherchée et onéreuse.

**Temps de préparation: 1 h 30**

**Ingrédients:** 900 g de ris de veau frais, 1 dl de vin blanc, 3 dl de madère, 30 g de beurre, 30 g de farine, 30 g de pistaches, 10 g de morilles séchées, 150 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf, 1 dl de crème fraîche, 1 dl de fond brun, feuille de laurier, persil, sel, poivre noir du moulin.

**Préparation:** pocher les ris de veau délicatement couverts d'eau, avec le vin blanc, laurier, branche de persil et une partie de l'assaisonnement. Laisser refroidir dans leur fond. Retirer les ris, les couper en

tranches et garder le fond après l'avoir réduit. Couvrir le fond d'une cassolette beurrée avec les tranches de ris de veau.

Dans une casserole, faire un roux blanc. Mouiller avec le fond réduit et le madère, laisser cuire. Ajouter les pistaches, la crème et le fond brun. Vérifier l'assaisonnement. Napper les tranches dans la cassolette. Ajouter les morilles sautées à part. Couvrir de pâte feuilletée, dorer et cuire au four 15-20 minutes. Peut être servi avec une garniture de riz pilaw ou de nouillettes.

**Boisson:** Johannisberg ou Petite Arvine.