

Ris de veau (Recette M^{re} Berger)

Dans une sautoire mettre :

- 1 oignon émincé
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 petite branche de céleri
- Thym, laurier

Parer les ris, les coucher entiers sur le lit des légumes bien mijotés. Passer au four pour poêler - laisser dorer légèrement sur chaque côté.

Mouiller avec vin blanc : $\frac{1}{2}$ litre et couvrir avec du fond blanc (ou à défaut avec du bouillon de pot-au-feu) Laisser cuire dix minutes environ couvert. Retirer les ris. Laisser cuire le fond $\frac{1}{4}$ d'heure et passer.

Faire un roux avec 50 g de farine et 50 g de beurre. Mouiller avec 1 litre de cuisson. Crémier et ajouter 1 verre de porto. Pour épaissir la crème on peut la faire bouillir à part et l'ajouter ensuite à la sauce.