

## **Les ris de veau à la sauce aux truffes**

*Prenez deux ris de veau et mettez-les à dégorger plusieurs heures dans de l'eau fraîche.*

*Changez l'eau deux ou trois fois.*

*Mettez-les à blanchir en les jetant dans de l'eau en ébullition.*

*Retirez au bout de quelques minutes et enlevez les peaux autour (cornet et autres déchets).*

*Piquez les ris avec de petites bardes de lard gras.*

*Faîte-les dorer de tout côtés dans une poêle contenant de la graisse ou de l'huile très chaude.*

*Ensuite, flambez un verre d'excellent vin blanc, mettez un peu de sucre et versez sur les ris de veau.*

*Ajoutez un bol de bouillon et une pincée de quatre épices.*

*D'un autre côté, faites revenir quelques tranches d'oignons.*

*Liez avec une cuillerée de farine que vous faites roussir et mélangez le roux avec la sauce du ris de veau.*

*Laissez cuire pendant trois quart d'heure à feu ralenti et, quelques minutes avant de servir, ajoutez une ou deux truffes coupées en fines lames.*

*Servez bien chaud...*