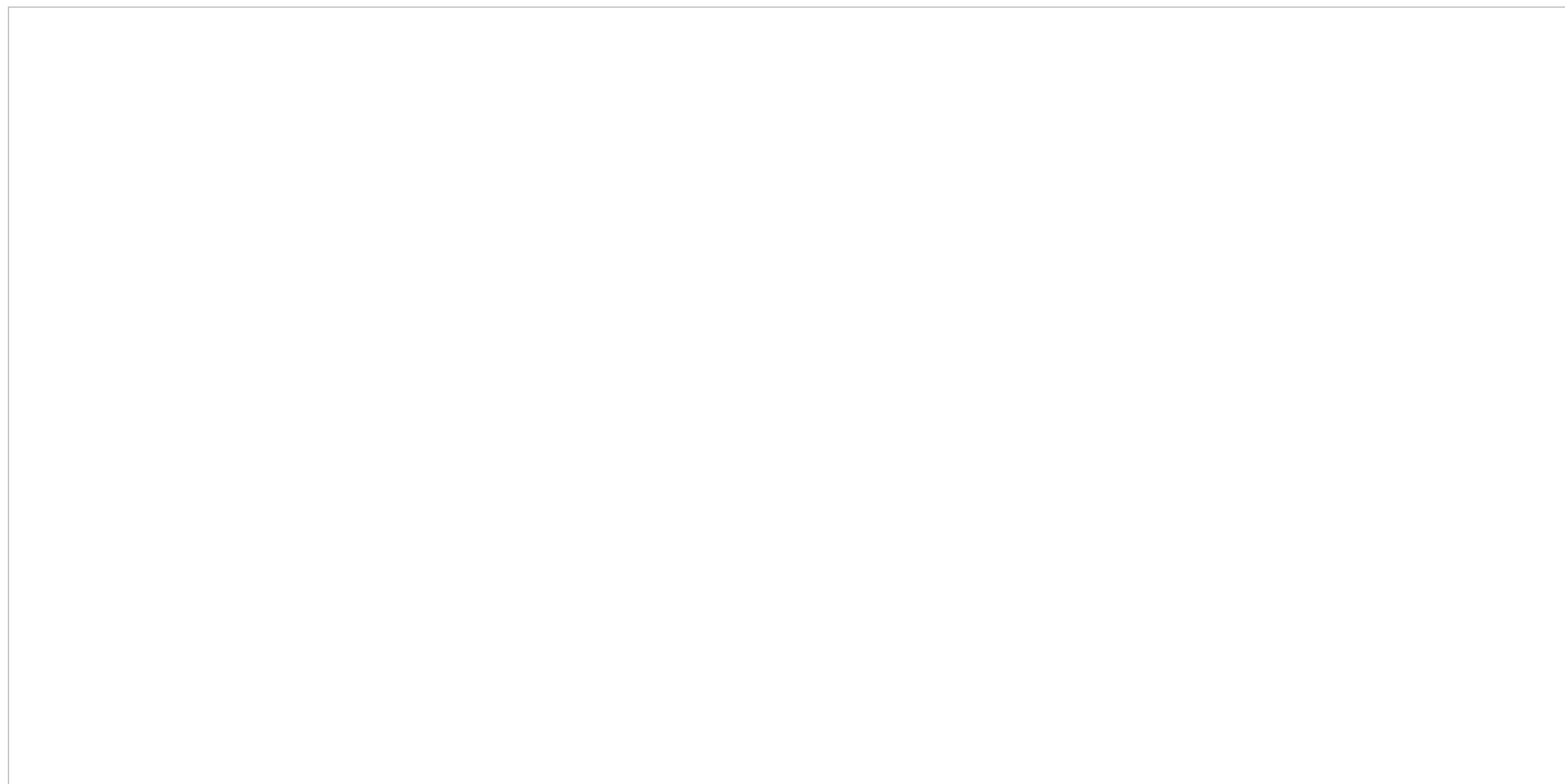


Ris de veau au Brugge Pater



Ingredienten:

- 200 g de Brugge Pater râpé
- 400 g de ris
- 100 g de petites tranches de jambon cuit
- 1 branche de persil
- ¼ de céleri-rave
- 2 carottes
- 1 chou chinois
- 2 oignons
- 200 g de beurre Brugge
- 30 g de farine
- 30 g de jambon cru
- 1/8 l de bouillon de viande
- 1/8 l de lait entier
- 4 petites tranches de pain blanc
- poivre et sel

Préparation:

Épluchez les ris, couvrez-les d'eau bouillante et laissez reposer quelques minutes.

Découpez finement le céleri, les carottes et le persil et pochez pendant 15 minutes dans le bouillon et le lait. Ajoutez-y ensuite les ris et laissez-les tremper à feu très doux pendant 10 minutes.

Découpez les ris en tranches épaisses de 2 cm.

Découpez finement le jambon cru et les oignons et faites-les revenir dans du beurre. Ajoutez d'abord la farine en mélangeant, puis le mélange composé du lait et du bouillon. Laissez cuire pendant 5 minutes tout en mélangeant.

Passez le mélange au tamis et incorporez-y le fromage. Assaisonnez de poivre et de sel et remuez sur feu vif jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Beurrez les 4 tartines et faites-les griller sous le grill.

Sur chaque tartine, déposez une tranche de jambon cuit et surmontez avec les ris. Versez la sauce au fromage par-dessus et mettez dans un plat allant au four. Faites dorer sous le grill et servez avec du chou chinois découpé finement.

4 personen

60 min

Plat principal

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/ris-de-veau-au-brugge-pater>