RIS DE VEAU CROQUANTS AUX SCORSONÈRES, SAUCE AU FROMAGE NAZARETH



Instructions:

Épluchez les scorsonères et rincez-les dans de l'eau vinaigrée.

Cuisez les scorsonères à point (légèrement croquantes) dans de l'eau salée.

Préparez une sauce blanche avec le beurre, la farine, le bouillon de poule, le fromage Nazareth et les épices.

Mélangez les scorsonères dans la sauce et gardez au chaud dans un four à 120°.

Coupez les ris de veau en tranches et cuisez-les dans du beurre. Assaisonnez de poivre et sel.

Servez avec les scorsonères.

Serves:

4 people

Type de recette:

Plat principal

Niveau de difficulté:

2.5