



ESCALOPE DE RIS DE VEAU AUX XÉRÈS ET ATOCAS

500 g	de paume de ris de veau
2 c. à thé	de confiture d'atoca
1	Sac d'épinard
100 ml	de vinaigre de xérès
250 ml	de beurre
250 ml	de fond de veau
Au goût	sel et poivre

Blanchir treize minutes les ris de veau. Après ébullition, refroidir les ris de veau, enlever la fine peau sur ces derniers et les tranches en escalopes. À l'aide d'une poêle antiadhésive, faire fondre le beurre et y faire saisir les escalopes. Assaisonner.

Pour la sauce, retirer les ris de veau, faire fondre la confiture et y ajouter le vinaigre. Réduire de moitié. Ajouter le fond de veau. Réduire de moitié. Ajouter le beurre en fouettant. Assaisonner.

Servir les ris de veau nappés de sauce sur épinards sautés au beurre.

Pour quatre personnes.