Ris de veau au gingembre et au miel

Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) ...

- 800 g de ris de veau, soit 150 à 200 g par personne (peut se faire avec 100 g par personne pour une entrée)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 4 ciboules hachées
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 morceau de gingembre finement émincé
- 1 poivron vert finement émincé
- 4 cuillères à soupe de vinaigre
- I cuillère à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de Maïzena délayée dans 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame

Réalisation très simple sur le site : Marmiton

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le dimanche 5 octobre 2003

Consultable en ligne: http://archives.cafeduweb.com/lire/3572-ris-veau-au-gingembre-miel.html