



< retour

Boucherie

# Ris d'agneau

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Amourette, Ris

Poids moyen : 40g

Avant de le cuisiner, il est indispensable de le laisser dégorger pendant 3 ou 4 heures dans l'eau fraîche salée, et renouveler l'opération plusieurs fois afin de retirer les taches de sang.

## COMMENT CHOISIR ?

Préférer le ris dégorgé, paré, ferme et très frais d'un beau blanc nacré. Plus les ris sont clairs plus ils sont frais.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le ris ne se conserve guère au-delà de 24 heures. Mieux vaut donc le consommer très rapidement. Il peut également être congelé. Dans ce cas, avant de le cuisiner, le faire décongeler dans le bas du réfrigérateur.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

protéines

lipide

magnesium

calcium



[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Ris d'agneau croustillant aux speculoos [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Poêlée de ris d'agneau, julienne de céleri et carotte au carvi [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

## Fricassée de ris d'agneau aux girolles [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16075>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16075>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/ris-dagneau-croustillant-aux-speculoos>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/poelee-de-ris-dagneau-julienne-de-celeri-et-carotte-au-carvi>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/fricasee-de-ris-dagneau-aux-girolles>