


Poitrine de veau farcie



La différence est là.

 Durée totale: 2 h 20 min

 Temps actif: 40 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

800 g	poitrine de veau suisse (à faire préparer par le boucher pour être farcie)
150 g	carottes
100 g	céleri-branche
1	oignon
100 g	champignons bruns
100 g	poireau
1 bouquet	ciboulette
1 bouquet	persil
5 tranches	pain de mie sans la croûte
0.75 dl	lait
1	œuf
	sel
	poivre du moulin
3 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
150 ml	bouillon
0.3 dl	marsala
30 g	beurre froid en petits dés

Valeurs nutritives

1 portion (sans salade) contient env.:

450	kcal
29 g	de protéines
12 g	de glucides
31 g	de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

Alimentation 100% sans OGM.

Les aliments destinés à nos animaux d'élevage ne contiennent ni organismes génétiquement modifiés (OGM), ni farines animales, ni hormones ou antibiotiques pour stimuler les performances.

Préparation

- 1** Laver, peler et couper en petits dés les carottes, le céleri-branche, les oignons, les champignons et le poireau. Hacher finement la ciboulette et le persil.
- 2** Mettre le pain de mie dans un saladier et l'arroser de lait tiède. Ajouter les ingrédients préparés et l'œuf, et mélanger soigneusement. Saler et poivrer généreusement.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 3 Saler et poivrer la poitrine de veau des deux côtés. Farcir avec la préparation au pain de mie et fermer la poitrine de veau avec de la ficelle de cuisine.
- 4 Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et saisir la poitrine de veau de tous côtés. Verser le bouillon et laisser cuire env. 100 minutes au four préchauffé à 160° C. En cours de cuisson, arroser plusieurs fois la viande avec le jus de cuisson.
- 5 Sortir la poitrine de veau de la sauteuse et réserver au chaud. Faire cuire un peu le jus de cuisson, affiner avec le marsala, ajouter le beurre froid, mélanger et assaisonner le cas échéant. Couper la viande en tranches et servir avec la sauce.

Servir avec une salade d'herbes du jardin.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.