

Arrostini de veau aux pommes et au cidre



La différence est là.

- Durée totale: 2 h
- Temps actif: 30 min
- Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4** tranches fines de poitrine de veau suisse (d'env. 180 g, pour des arrostini)
- 8 tranches** lard de porc suisse
- 3 branches** sauge
- 1** oignon doux
- 300 g** céleri
- 2** pommes acidulées
- 2 cs** huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- sel
- poivre du moulin
- 3 dl** cidre
- 3 dl** fond de veau

Valeurs nutritives

1 portion (sans la bramata ni les endives) contient env.:

- 590** kcal
- 40 g** de protéines
- 16 g** de glucides
- 38 g** de lipides

Sans gluten

sans lactose

Conseil

Sur demande, ton boucher te préparera des arrostini tout prêts déjà farcis et roulés.

Préparation

- 1** Rouler sur eux-mêmes les arrostinis de veau, garnir de sauge, envelopper chaque rouleau dans 2 tranches de lard et attacher avec de la ficelle de cuisine pour faire un petit paquet.
- 2** Peler l'oignon et le couper en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Peler le céleri et le détailler en dés, couper les pommes en quatre et les épépiner.
- 3** Faire chauffer l'huile dans une cocotte à feu vif. Saisir les arrostinis de veau 3 minutes de chaque côté, sortir et réserver.

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.

- 4 Mettre l'oignon dans la cocotte et le faire blondir. Ajouter le céleri et la pomme, faire cuire 2-3 minutes, puis saler et poivrer. Remettre les arrostinis dans la cocotte, mouiller avec le cidre et le fond de veau, couvrir puis laisser mijoter à feu doux pendant env. 90 minutes.
- 5 Assaisonner généreusement de poivre fraîchement moulu puis servir sur des assiettes préchauffées.
Accompagner d'une bramata citronnée et d'endives braisées.

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.