# Arrostini de veau aux pommes et au cidre

Mon choix.

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.

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.