

Poitrine de Veau farcie

Un plat d'enfance à consommer sans modération







Ingrédients :

- Poitrine de Veau ouverte 600g

- 100 g de Riz
- 200 g Epinard
- 250 g de bœuf haché
- 150 g de chair à saucisse ou veau haché
- 2 Tranches de pain de mie
- 15 cl de Lait
- 1 Cube bouillon de volaille
- 1 Echalote
- 2 Gousses d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- 1 Tomate
- 70 g de beurre
- 20cl vin blanc
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Saladier
- Marmite
- Aiguille à brider

Préparation:

- Mettre le pain de mie dans le lait
- Faire cuire le riz et l'égoutter
- Diluer le cube de bouillon de volaille dans 15 cl d'eau dans une casserole
- Hacher l'échalote et les gousses d'ail
- Faire décongeler ou cuire les épinards
- Les hacher
- Dans une poêle, faire revenir l'échalote, l'ail et les épinards avec 1/3 du beurre environ 5 mn
- Dans le saladier, mettre les viandes, les épinards, le riz, le pain de mie essoré et les jaunes d'œuf
- Mélanger avec les mains

- Saler et poivrer
- Farcir la poche de veau et la fermer à l'aide de l'aiguille et de ficelle
- Faire chauffer le reste de beurre dans la marmite et faire dorer la poitrine sur ses deux côtés
- Couper la tomate épépinée en petits cubes
- Enlever le beurre fondu de la marmite, ajouter le bouillon, la tomate et le vin blanc
- Saler et poivrer
- Cuire 1 h 30 mn à feu moyen
- Servir accompagnée d'une salade
- Se réchauffe très bien

Bon appétit !