Arrostini de veau aux pommes et au cidre

Viande Suisse
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.

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.