



Poitrine de veau farcie

Ingrédients :

- ◆ 1 kg de poitrine de veau sans os mais avec la poche
- ◆ 200 g de chair à saucisse
- ◆ 100 g de mie de pain rassis
- ◆ 1 céleri rave 1 blanc de poireau
- ◆ 2 oignons 2 œufs
- ◆ 7,5 cl de crème fraîche
- ◆ 4 branches de persil
- ◆ 50 cl de fond de veau
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Faire tremper la mie de pain dans 25 cl d'eau. Peler les oignons et en hacher un. Battre les œufs. Effeuille le persil et le ciseler. Égoutter bien la mie de pain et l'émietter finement. Mélanger à la fourchette la chair, le pain, l'oignon, les œufs et le persil.

Remplir la poitrine avec cette farce. Coudre l'ouverture. Saler et poivrer.

Déposer-la sur le lèche-frite du four à micro-ondes. Faire cuire 15 mn en position basse à 360 W.

Laver le blanc de poireau et l'émincer en rondelles. Hacher l'oignon resatant, éplucher le céleri et le tailler en dés. Répartir ces légumes autour de la viande.

Arroser avec le fond de veau. Faire cuire 35 à 40 mn.

Retourner la viande au bout de 15 mn. Elle doit être dorée. Au terme de la cuisson, la couvrir de papier aluminium. Passer le liquide de cuisson de la viande, y incorporer la crème. Saler et poivrer et faire chauffer 3 mn à 600 W (chaleur tournante)

Découper la poitrine en tranches, dresser et présenter la sauce à part en saucière.