

Galettes de viande

Mélanger 400 g de viande hachée (porc, veau et bœuf) avec 100 g de jambon cuit également haché, un petit oignon haché menu, une biscotte (ou une tranche de pain rassis) trempée dans du bouillon ou du lait et pressée, sel, poivre, un jaune d'œuf.

Façonner en boulettes que l'on aplatira en galettes. Passer celles-ci dans la farine et les faire dorer à la poêle, dans margarine ou saindoux, des deux côtés.

Accompagner de sauce mayonnaise additionnée d'un tiers de purée de tomate, de pommes frites et de salade.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.