Poitrine de veau farcie à l'espagnole

Pour 4 personnes.

1 morceau de poitrine de veau désossée de 600 g environ.

Farce : ½ poivron rouge, ½ poivron jaune, 50 g de chorizo, 1 épaisse tranche de jambon, 1 œuf dur.

½ oignon, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 75 g de beurre.

Faire désosser la poitrine par le boucher.
Couper en lanières les éléments de la farce et les poser au centre de la viande. Rouler celle-ci et la coudre, sans oublier les extrémités.
Faire fondre le beurre dans une cocotte et y mettre revenir l'ail et l'oignon hachés ensemble. Ajouter la viande, la laisser dorer de toutes parts, saler, poivrer et mouiller d'un verre d'eau. Poser le couvercle sur la cocotte, sans fermer complètement, et laisser cuire pendant 1 heure à feu modéré.
Servir la viande nappée de sa sauce et accompagnée de salade et de petites pommes vapeur.

Clic sur l'image pour l'agrandir

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.