

## Turban de veau

Pour 4 personnes.

500 g de hachis de veau (ou moitié veau, moitié porc), 2 échalotes, 1 bouquet de persil, 1 tasse de mie de pain trempée dans du lait, 1 œuf, sel, poivre, noix muscade, un peu de beurre ou de margarine.

Beurrer un moule en forme de couronne.

Mélanger soigneusement la viande hachée, la mie de pain trempée dans du lait et bien égouttée, l'œuf entier, les échalotes et le persil hachés, l'assaisonnement.

Bien tasser ce mélange dans le moule et faire cuire au four pendant trois quarts d'heure à une heure. La cuisson sera plus régulière si l'on met le moule au bain-marie. Dans ce cas, il faudra user d'une forme assez haute remplie aux trois quarts pour ne pas risquer les éclaboussures d'eau dans la viande.

Démouler avant de servir.

Il y a plusieurs interprétations de cette recette.

- Le turban de veau peut se manger froid avec une salade.
- Turban de veau chaud accompagné de riz ou de pâtes et d'une sauce à la tomate.
- Turban de veau à la poulette, c'est-à-dire accompagné d'une sauce blanche à laquelle on aura ajouté un jaune d'œuf, un filet de citron, quelques champignons et une cuillerée de câpres,
- Turban de veau au riz, le turban étant démoulé sur un plat de riz et arrosé d'une sauce brune faite de beurre, de farine, de bouillon et de jus de viande.
- Turban de veau Dubarry, le turban étant démoulé dans un grand plat, le garnir de bouquets de chou-fleur et arroser le tout d'une abondante sauce béchamel.
- Turban de veau Florentine, le turban étant servi sur une base d'épinards à la crème.
- Turban de veau aux pruneaux. Entourer le turban de pruneaux cuits à part avec un peu d'eau et sans sucre. Servir en même temps une purée de pommes de terre.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.