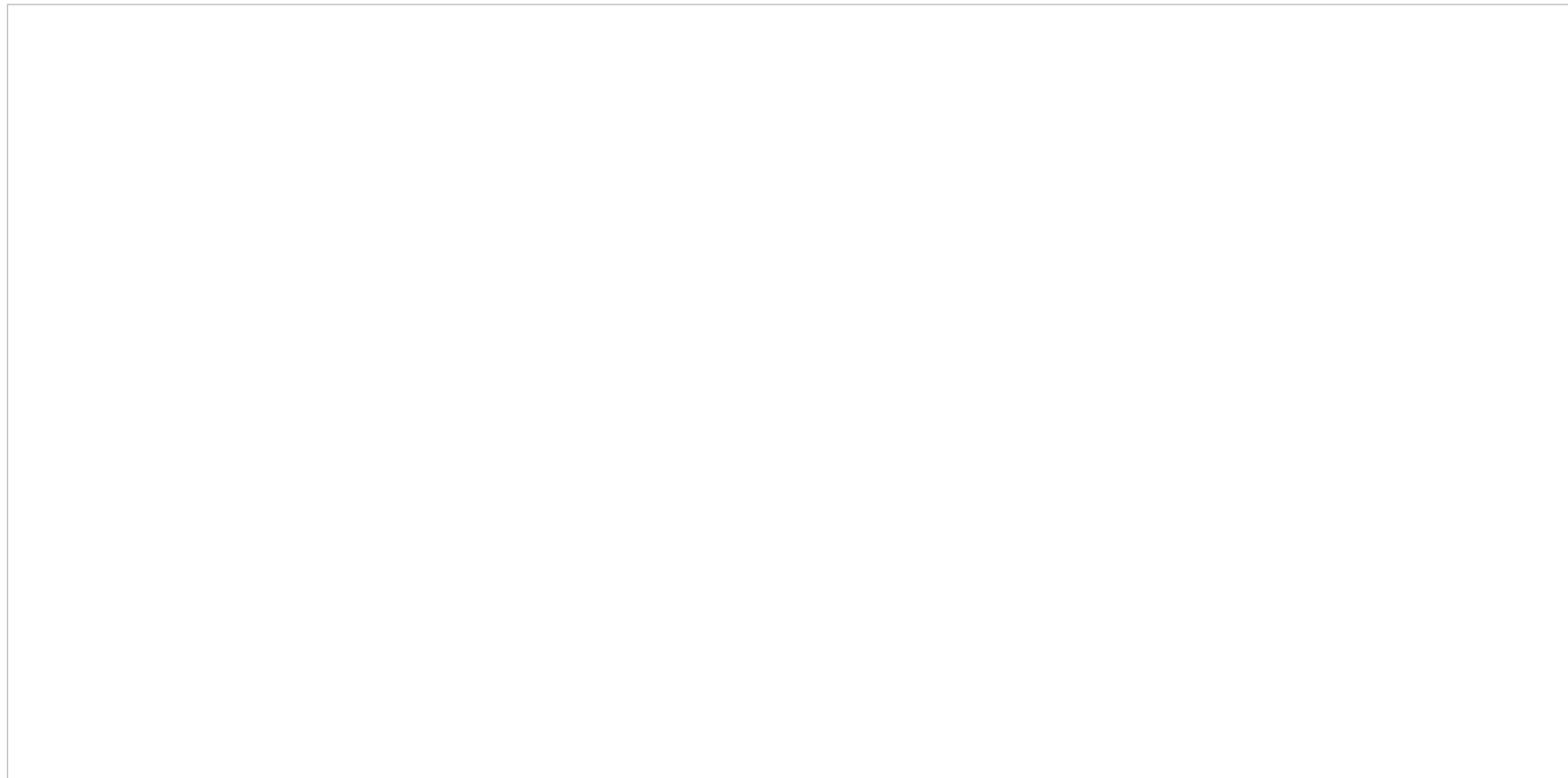


Viande de veau au fromage Brugge Fleuron



Ingredientien:

- 4 tranches épaisses de fromage Brugge Fleuron avec la croûte
- 4 tranches de jambon cuit
- 4 morceaux de viande de veau de 10 x 10 cm et de 3 cm d'épaisseur
- 2 gros cornichons en bocal
- 75 g de beurre Brugge
- Gros sel marin
- Poivre noir du moulin
- 4 petites tomates
- 4 pommes de terre
- 100 g de beurre aux fines herbes
- 3 c. à s. de farine
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de chapelure

Préparation:

Faites une entaille jusqu'aux 4/5 de la viande de veau et dépliez.

Battez les œufs avec un peu de poivre et de sel, et tartinez les faces intérieures de la viande à l'aide de ce mélange.

Garnissez ensuite de jambon et de fromage et ajoutez une tranche de cornichon.

Fixez les faces extérieures de la viande à l'aide de piques et imprégnez la viande : de farine, ensuite du reste du mélange aux œufs et pour finir de chapelure.

Saisissez la viande dans du beurre pendant 5 minutes à feu vif et mettez au four pendant 10 minutes à 180°C.

Faites cuire les pommes de terre avec la peau.

Servez la viande chaude avec les pommes de terre agrémentées d'un peu de beurre aux fines herbes, de tomates et d'oignons.

4 personen

45 min

Plat principal

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/viande-de-veau-au-fromage-brugge-fleuron>