

Poitrine de veau farcie

Ingrédients pour 8 personnes :

2,2 kg de poitrine avec os
1 oignon
1 branche de céleri
2 cuil à soupe de fond de veau
Thym frais

Pour la farce :

400 g de veau
300 g de gorge de porc
150 g de foie de volaille
100 g de foie gras
2 oignons
50 g de raisin blond
1 œuf
10 cl de Calvados
¼ de pain dur
¼ de litre de lait
Assaisonnement
Prévoir une grosse aiguille et de la ficelle de cuisine

Préparation de la farce :

Chauffer le lait et couper le pain en gros dés.

Verser le lait sur le pain et remuer.

Hacher au hachoir à main le veau, le porc, les foies de volaille, foie gras et les deux oignons.

Remuer et ajouter le reste des ingrédients sans oublier de saler et poivrer.

Désosser la poitrine, la farcir et la coudre en formant une poche.

Faire revenir dans un faitout l'oignon haché, le céleri en branche et les os de la poitrine, faire colorer et mouiller avec le fond de veau plus ½ litre d'eau.

Faire colorer à la poêle la poitrine délicatement avec des spatules en bois mais ne pas la piquer.

Mettre la poitrine dans le faitout et cuire doucement pendant 1h45 environ.

Surveiller le fond qui va servir de sauce, si besoin en rajouter.

Selon les goûts, servir avec un légume et un fruit cuit.

Pour servir, ôter la ficelle et couper en tranches.