



Crêpinettes de veau et choux de Bruxelles

Crêpinettes de veau et choux de Bruxelles (pour 4 personnes)

- 1 crêpine de porc
- 600 g de haché de veau
- 4 tranches fines de lard fumé
- 400 g de choux de Bruxelles
- 1 oignon blanc
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s de persil haché
- 1 tranche de pain de mie blanc
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 dl de lait
- Le jus d'un citron
- Thym
- Laurier
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

1/ Nettoyez et blanchissez les choux de Bruxelles à l'eau bouillante salée. Faites tremper la mie de pain dans le lait.

2/ Lorsque les choux sont cuits, égouttez-les et passez-les au mixer ou écrasez-les.

3/ Faites fondre l'oignon haché et l'ail haché dans un peu de beurre. Ajoutez alors les choux écrasés, la crème et un trait de jus de citron. Mélangez bien.

4/ Dans un saladier, mélangez la viande hachée avec la mie de pain égouttée, sel, poivre et le persil haché.

5/ Étendez la crêpine de porc, mettez une tranche de lard, sur laquelle vous placez ensuite une cuillère de purée de choux et une couche de viande hachée. Terminez avec une couche de viande hachée. Fermez la crêpine.

6/ Faites dorer les crêpinettes assaisonnées de sel et poivre dans du beurre bien chaud. Mouillez avec le bouillon et laissez mijoter pendant +/-20 minutes.

7/ Lorsque les crêpines sont cuites, servez avec des pâtes au beurre et nappez de sauce.



Sauce

- 12 feuilles de sauge
- 20 g de beurre
- 1 c à s d'échalote hachée
- 1/2 verre de Leffe blonde
- 3 dl de crème fraîche
- 1 c à c de curry jaune
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1/ Faites une réduction avec bière, échalote et beurre.
- 2/ Mouillez avec la crème fraîche et laissez épaissir légèrement.
- 3/ Assaisonnez alors de sel et de poivre du moulin et, terminez la sauce avec une pointe de curry jaune suivant votre goût et la sauge ciselée.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/article/detail_crepinettes-de-veau-et-choux-de-bruxelles?id=8214216