



Galette de veau aux pommes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN
CUISSON : 30 MN

- 750g de veau hachée • 3 oignons • 2 jaunes d'œufs
- 3 pommes • 1 botte de persil plat • 5 cuil. d'amandes en poudre • 1 citron non traité • 5 cuillères de farine • 50g de beurre • 1 verre de cidre brut • Huile d'olive • Sel, poivre

Laver le citron et prélever une petite quantité de zeste puis le râper de façon à avoir 1 cuillère de zeste râpé.

Éplucher les oignons, les hacher et les faire revenir dans un peu d'huile. Rincer le persil, et le ciseler.

Dans un grand récipient, mélanger la viande hachée, 2 cuillères de farine, le zeste de citron, les jaunes d'œufs, la poudre d'amandes, le persil, les oignons refroidis, du sel et du poivre. Bien malaxer et mettre au frais, recouvert d'un film alimentaire, pendant 45 minutes.

Former 1 douzaine de galettes, les passer dans la farine et les faire dorer, 6 par 6, dans du beurre chaud, une dizaine de minutes, en les retournant.

Laver les pommes, les couper en rondelles et faire rôtir, avec du beurre, sur chaque face, puis poivrer.

Disposer les galettes de viande et les pommes dans chaque assiette. Déglacer la poêle de cuisson des pommes avec le cidre, laisser réduire, puis arroser la viande et les pommes. Servir bien chaud.

