

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Steak de veau farci aux herbes

Ingrédients pour 2 personnes

2 steak de veau (faites couper une poche par votre boucher)

4 tomates Cherry

Un 1/3 bouquet de ciboulette, persil, thym, basilic, marjolaine, cerfeuil

1 cuillère à soupe de beurre, 1 cuillère à soupe de panure, 2 cuillères à soupe de crème,
½ gousse d'ail, sel, poivre

Préparation

Coupez les tomates en petits dés, cisaillez les herbes

Faites mousser le beurre dans une poêle, ajoutez la panure et faites rissoler peu de temps

Comprimez la gousse d'ail, mélangez avec les tomates, les herbes et la crème

Laissez refroidir l'appareil un petit moment. Versez le mélange dans une poche à douille et remplissez la poche

Assaisonnez la viande

Faites mijoter doré pendant 12 – 14 minutes à une chaleur moyenne.

Laissez reposer environs 15 minutes au four préchauffé à 80 degrés.

Bon appétit ☺!

(Recette: Marlise Bratschi)