

Brochettes de Veau aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- ROTI DE VEAU	600g
- POMME(S) JONAGOLD	1 ou 2
- ECHALOTE(S)	1 grosse
- CIDRE BRUT	15 cl
- CREME FRAICHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez les pommes et coupez-les en morceaux.
- Coupez le rôti de veau en dés.
- Enfilez un morceau de veau suivi d'un de pomme et répétez l'opération avec 3 morceaux de viande.
- Emincez finement l'échalote.
- Dans une poêle, faites fondre du beurre et faites-y revenir l'échalote pendant 3 minutes.
- Ajoutez ensuite les brochettes en baissant légèrement le feu. Retournez-les fréquemment. Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles sont cuites, réservez-les au chaud.
- Déglacez la poêle avec le cidre puis ajoutez la crème et laissez épaissir.
- Servez les brochettes nappées de sauce.

Remarque:

Servez ce plat avec des pommes de terre nature et un légume tel que carottes cuites, princesses, ...