

Pastetli ou vol au vent aux quenelles de viande de veau

Ingrédients (Pour 6 personnes)

Pastetli

- 900 gr de viande de veau
- Herbes du jardin (livèche, thym, origan)
- 1 oignon
- 1cs de bouillon de légumes
- 30 gr de beurre
- 1 bouquet de persil
- 2 cs de farine
- 4 dl de bouillon de légumes
- 1 verre de vin blanc
- Sel et poivre

Etapes de la recette

Les pastetlis

1. Hacher la viande de veau.
2. A l'aide d'un sac à douille, former les quenelles de veau. Les faire cuire dans un bouillon de légumes 2 à 3 minutes
3. Faire fondre le beurre dans une casserole.
4. Ajouter l'oignon et le persil pour les faire revenir.
5. Saupoudrer de 2 cs de farine.
6. Ajouter le vin blanc et 4 dl de bouillon de légumes. Bien mélanger.
7. Ajouter les quenelles de viande et laisser cuire 10 minutes
8. Chauffer les vol au vent à 150° au four pendant 10 minutes
9. Servir les vols au vent avec la sauce à l'intérieur puis remettre les couvercles sur le dessus. Puis servir le reste de la sauce à part.
10. Ce plat est généralement servi avec des frites et des petits pois carottes.
11. Ce plat est généralement servi avec des frites et des petits pois carottes.