Galettes de viande, Fleischkiechle

Type de recette: Plat de viande Origine: Alsace

Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	20 mn	1/5	10 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

200 g de viande de bœuf
200 g de viande de porc (collet)
125 g de lard frais
50 g de pain rassis
1 gros oignon
1 gousse d'ail
1 œuf
Quelques branches de persil
1 verre de lait
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel, poivre et quelques cuillères de farine

La recette:

1- Faire tremper le pain dans le lait. Emincer l'oignon et le faire revenir dans un peu d'huile, sans coloration. Réserver.

2- Couper toutes les viandes en dés et les passer au hachoir avec l'ail, le persil et l'oignon revenu.

3- Dans un saladier, mélanger le hachis de viande avec l'oeuf, le pain qui a trempé dans le lait et la moutarde. Saler, poivrer. Bien mélanger.

4- Façonner des galettes de 2 cm environ d'épaisseur. Les fariner et les cuire dans une poêle huilée une dizaine de minutes en les retournant régulièrement.

Servir avec une purée de pommes de terre ou des pommes de terre sautées et une salade.

Les conseils du sommelier:

Un pinot noir d'Alsace

Notes :----------