

Blanquette de veau franco allemande

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de veau
- 2 dl vin blanc
- 60 grs d'oignons
- 1 cuillère de farine
- bouillon de volaille
- 200 grs de champignons
- 1 œuf
- sel poivre



Faire dorer les morceaux de veau dans une cocotte.

Ajouter les oignons. Saupoudrez avec un peu de farine.

Ajouter le vin blanc avec un bouillon de volaille ou de viande. Saler, poivrer et laisser mijoter pendant 2 heures.

Dix minutes avant la fin de la cuisson rajouter les champignons.

Au moment de servir faire une liaison avec le jaune d'œuf.

Servir avec des pommes de terre vapeur ou des **Knödel.**



Bon appétit



Quiche Lorraine



- 200 grammes de pâte brisée
- 200 grammes de lardons ou jambon blanc
- 3 œufs
- 25 cl de lait + 25 cl de crème fraîche
- 100 grammes de gruyère râpé
- Muscade – sel - poivre

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte dans un moule, et la piquer à la fourchette.

Répartir les lardons ou le jambon coupé en petits morceaux sur la pâte

Battre les œufs, la crème fraîche et le lait. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Verser le mélange sur la pâte.
Cuire 45 à 50 min.



Bon appétit





Salade de Kartoffeln avec maïs du Sud Ouest , radis ronds et concombre brésilien! Assaisonnement herbes du sud et ail marinées dans huile de Colza Olive!

