Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Aloyau fourré aux pommes, aux prunes et au porto

Ingrédients

Préparation

Mélanger les pommes finement coupées aux prunes, au porto et à la chapelure. Lever les filets du morceau de viande. Assaisonnez et couvrir de farce. Enrouler la viande et transpercer de bâtonnets de brochette afin qu'il ne se déroule pas. Cuire au four à 190° pendant 1h30. Égoutter la graisse et déglacer en ajoutant le porto restant et le fond de veau. Monter la sauce avec un peu de beurre frais. Servir avec des cornes de gatte et des chicons cuits.

Commentaires

Aloyau sans os mais avec la peau

Notes :