

Fraise de veau lyonnaise



Ingredients: pour 4 personnes

1 fraise de veau cuite de 600 g
2 oignons

1 c. à soupe de persil haché

5 cl de vinaigre balsamique

huile d'olive

sel, poivre

preparation :

Commencez par cuisson de la fraise de veau.

Cuisez votre fraise de veau dans de l'eau chaude,
salez et faites-la blanchir.

Puis épongez-la à l'aide d'un torchon bien sec et propre.

Coupez-la en moyens morceaux.

Salez et poivrez les morceaux de fraise de veau.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse.

Quand l'huile d'olive est bien chaude,
déposez les morceaux de fraise de veau dans la sauteuse
et faites-les revenir pendant 10 minutes environ,
en mélangeant régulièrement, jusqu'à coloration bien dorée.

Pelez et hachez finement les oignons.

Ajoutez-les dans la sauteuse avec la fraise de veau.

Et laissez cuire pendant 5 minutes, en mélangeant bien,
jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Pendant ce temps,
faites chauffer le vinaigre balsamique dans une casserole à feu doux.

Laissez réduire de moitié.

À la fin de la cuisson de votre recette de tripes,
dressez le mélange à la fraise de veau dans des ramequins.

Saupoudrez de persil haché

puis versez un filet de vinaigre balsamique chaud sur le dessus.

Servez de suite accompagné d'une purée de pommes de terre faite maison et déguste



Source : <https://www.cuisineaz.com/recettes/fraise-de-veau-lyonnaise->

Bon Appétit

Recette : 2018

