

pavé de veau façon mami



👤 4 pers. ⌚ 20 min 🔥 50 min

4 pavés de veau • 30g de beurre • 1 filet d'huile d'olive • 100g de pain d'épices • 25g de pistaches • 500g de pommes de terre • 200g de topinambours • 1 gousse d'ail • 1 c.à.s de crème fraîche • quelques brins de persil plat • sel • poivre du moulin

bravoleveau.com

- 1 Epluchez puis coupez les topinambours et les pommes de terre en morceaux et portez-les à ébullition avec la gousse d'ail dans une casserole d'eau froide salée pendant environ, je dirai... 15 à 20 minutes. Vérifiez la cuisson.
- 2 Egouttez et écrasez sans vergogne les légumes à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez. Ajoutez la crème fraîche et le persil ciselé et réservez au chaud. C'est l'heure de préchauffer le four à 200°C (th.6-7).
- 3 Attaquez-vous à la panure de pain d'épices : disposez les tranches de pain d'épices sur une plaque à pâtisserie et enfournez pendant 15 minutes environ. Laissez-les refroidir avant de mixer les tranches et les pistaches. Pour ça, demandez un peu d'aide à votre robot.
- 4 Maintenant, dans une poêle, faites fondre le beurre avec l'huile et faites dorer les pavés de veau. Je vous vois venir : n'oubliez aucune face !
- 5 Et voilà, beau travail. Plus qu'à rouler les pavés de veau dans la panure « pistache-pain d'épices » et à prolonger la cuisson de 8 à 10 minutes environ à feu doux.

AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.