

Poitrine de veau braisée aux œufs

Pour 4 personnes.

800 g de poitrine de veau; 30 g de farine; thym, laurier, persil, baie de genévrier; 1 dl 1/2 de vin rouge; 2 dl 1/2 de bouillon; 3 œufs; beurre, margarine ou saindoux.

Couper en petits morceaux environ 800 g de poitrine de veau et faire dorer ceux-ci dans de la graisse fondue (beurre, margarine ou saindoux). Saupoudrer de 30 g de farine et tourner jusqu'à ce que la farine ait roussi. Saler, ajouter thym, laurier, persil, baie de genévrier, 1 dl 1/2 de vin rouge, 2 dl 1/2 de bouillon et faire mijoter à couvert pendant environ 50 à 60 minutes (la viande doit être tendre).

Servir la viande au centre d'une couronne de purée de pommes de terre, la saupoudrer de persil haché. La napper de la cuisson passée et saupoudrer de 2 ou 3 jaunes d'œufs durs passés au tamis. Couper les blancs d'œufs en bandelettes et en garnir la purée.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.