Fiche recette



Roulés à la viande alsaciens - Fleischnacka

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Roulés à la viande alsaciens : 280 g
Beurre
Huile d'olive
Bouillon de pot au feu
légumes
Sel, Poivre

PRÉPARATION

1. Chauffer la poêle avec un léger filet d'huile d'olive et une noix de beurre puis faire dorer les roulés à la viande.
2. Verser un peu de bouillon de pot au feu chaud et poursuivre la cuisson encore quelques minutes.
3. Servir dans une assiette avec du poireau, une carotte et un morceau de navet.

Manue Bartolini
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !