



## 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 !*