Fiche recette



Fleischschnacka à la rhubarbe et patate douce

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

1 paquet de Fleischschnacka (roulés à la viande) : 280 g
Rhubarbe : 2 tiges moyennes
Patate douce orange : 1
Bouillon de volaille : 1/2 verre
Beurre : 1 noix
Crème de vinaigre balsamique
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver, sécher et éplucher la rhubarbe. La couper en tronçons en veillant à retirer les derniers fils.
2. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre. Y déposer la rhubarbe et la laisser réduire en compote en ajoutant au fur et à mesure un peu d'eau pour éviter qu'elle colle ou qu'elle attache.
3. Saler et poivrer.
4. Éplucher la patate douce et la découper en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
5. Dans une casserole, faire chauffer de l'eau salée. Plonger les rondelles de patate douce dans l'eau frémissante pendant 10 à 15 minutes. La patate douce doit être cuite, mais ne pas tomber en morceaux. Lorsqu'elle est cuite, égoutter délicatement les rondelles.
6. Faire cuire les Fleischschnaka comme indiqué sur le paquet.

Dresser les assiettes en répartissant les roulés à la viande, la rhubarbe et les rondelles de patate douce. Arroser le tout de crème de vinaigre balsamique au moment de passer à table et servir bien chaud.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine
Site Web
Page Facebook