

La Normandie Gourmande

RECETTE
Plat

Brochettes de viande



Tes ingrédients

- De l'agneau de Prés-salés
- Du veau normand
- Du bœuf normand
- De la poitrine fumée normande (ou du lard normand)
- Des tomates
- Des oignons
- Du beurre d'Isigny AOP

1 Coupe la viande, les oignons et les tomates en morceaux. Place-les sur les piques en alternant : un morceau de viande, de lard, d'oignon, de tomate, un morceau de viande, de lard, d'oignon, de tomate...

2 Place tes brochettes sous le grill du four (dans ce cas, tu peux les badigeonner de beurre fondu) ou, l'été, demande à un adulte de les faire cuire au barbecue.

Pour accompagner les viandes, tu peux faire des galettes de pommes de terre :

Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 6 pommes de terre normandes
- 100 grammes de mimolette normande
- 1 œuf
- 20 grammes de beurre d'Isigny AOP
- Du sel

1 Râpe les pommes de terre (comme des carottes).

2 Mélange-les avec la mimolette râpée, l'œuf battu et du sel. Forme des galettes de 1 à 2 centimètres d'épaisseur.

3 Saisis tes galettes dans une poêle avec le beurre. Puis laisse cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes. Ensuite, retourne la galette et laisse-la cuire le même temps sans couvercle.

