

## Poitrine de veau farcie façon grand-mère.



**Température : 180°C**  
**Taux d'humidité : 80%**  
**Cuisson : 60 à 90 min selon épaisseur**  
**Réglage de la sonde thermométrique : 70°C**

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

Pour la farce  
2 petits pains secs ou autre pain blanc (env. 50 g)  
2 dl de lait  
1 oignon  
1 bouquet de persil ou autres  
Herbes aromatiques  
2 cuillères à café de beurre à rôtir  
500 g de chair de veau  
¼ de cuillère à café de sel, de poivre du moulin  
et de piment en poudre  
1 œuf battu

1-1,2 kg de poitrine de veau (demandez au boucher de la préparer pour la farcir)  
1 cuillère à café de sel et de poivre noir du moulin  
4 carottes épluchées et coupées en deux  
1 demi-céleri coupé en tronçons  
1 tomate coupée en quatre  
2 oignons coupés en deux  
2 feuilles de laurier  
2 clous de girofles  
3 dl de vin blanc  
2 dl de bouillon de viande ou de légumes  
1 cube de bouillon de volaille  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Moëlle et os, à discrétion

### Préchauffez le four à 180°C, 80% d'humidité.

#### La farce.

- Ramollissez le pain dans le lait, écrasez-le bien et broyez-le avec une fourchette. Hachez les oignons et le persil.
- Mettez le beurre à chauffer dans un poêlon.
- Faites rissoler les oignons et le persil, mettez-y le pain, faites-le revenir peu de temps et laissez refroidir.
- Ajoutez à la chair de veau, assaisonnez, incorporez l'œuf battu et mélangez bien.
- Farcissez la poitrine de veau sans excès (la farce gonflera légèrement pendant la cuisson).
- Fermez l'ouverture à l'aide d'une grosse aiguille et de ficelle de cuisine.
- Epicez bien la poitrine de veau sur tous les côtés et posez-la sur la grille.

- Mettez les légumes et tous les autres ingrédients dans le plat Gastro Norm non perforé, mélangez et mettez le plat dans le four préchauffé sur le premier niveau de cuisson en partant du bas.
- Posez par-dessus la grille avec la viande.
- Enfoncez la sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse et réglez sur 70°C de température à cœur.
- À la fin du temps de cuisson, laissez reposer la poitrine de veau 10 à 15 min dans le four éteint et fermé.