

# Alsace - Fleischkiechle

## Galettes de viandes revisitées.



La viande hachée – 400g



Le steak cuit – 4 steaks

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 3 min par face



200g macreuse



200g échine porc



120g lardons



1 oignon ciselé



1 œuf



4 càs de farine



50g de pain + lait



Persil ciselé



1 ail ciselé



Beurre / Huile

## Préparation

1. Cisailler oignon, ail et persil. Réserver l'oignon séparément pour le blondir, réserver.
2. Tailler en gros dés macreuse (Bœuf) et collet (Porc)
3. Faire gonfler le pain dans un peu de lait.
4. Faire revenir l'oignon ciselé, (translucide, mais pas bruni) dans une poêle huilée. Réserver.
5. Dans le hachoir à grille (pas de lame, c'est trop fin) verser bœuf, porc, lardons et pain.
6. Hacher le tout dans un saladier. Saler (léger) et poivrer suivant goût.
7. Rajouter oignon ciselé, ail ciselé, persil et œuf. Bien remuer le tout.
8. Faire des galettes entre 1 et 2 cm d'épaisseur.
9. Dans une assiette farinée, enrober les galettes de farine.
10. Dans la poêle avec du beurre rajouté, bien chaude, faire cuire les galettes 3 min par face.
11. Servir sur une feuille de salade accompagnée de spaetzle (Spaghettis d'Alsace aux 7 oeufs).

\* \* \* 4 septembre 2022 \* \* \*