

Fleischkiechle, galettes de viande

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 8m

🌾 gluten 🥛 lait 🥚 œufs

Galettes de viande alsaciennes à base de bœuf, porc et lard frais hachés avec oignon, ail et persil, façonnées et frites à la poêle. Une spécialité traditionnelle simple et savoureuse.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ pain	50 g	☐ persil	30 g
☐ lait		☐ gousse d'ail	1
☐ oignons, <i>épluchés</i>	50 g	☐ œuf	1
☐ huile		☐ sel	5 g
☐ viande de bœuf, <i>macreuse</i>	200 g	☐ poivre	500 mg
☐ viande de porc, <i>collet</i>	200 g	☐ farine	
☐ lard frais	125 g		

PRÉPARATION

1. Faire tremper le *pain* dans du *lait* jusqu'à ramollissement.
2. Émincer les *oignons*. Faire revenir dans un peu d'*huile* à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, sans brunir.
3. Égoutter le pain. Couper en gros dés la *viande de bœuf*, la *viande de porc* et le *lard frais*.
4. Passer au hachoir simultanément : dés de bœuf, de porc, de lard frais, le *persil*, les oignons et la *gousse d'ail*.
5. Ajouter l'*œuf*, le *sel* et le *poivre* à la viande hachée. Mélanger le tout.
6. Former des petites galettes d'environ 2 cm d'épaisseur pour 7-8 cm de diamètre. Tourner dans la *farine* des deux côtés. Faire frire dans une *poêle* avec un peu d'huile ou de beurre pendant 8 minutes en retournant toutes les minutes.