

Grenadins de veau



Pour 2 personnes :

- 200g de veau haché
- 2 cuillères à soupe de gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre et herbes de Provence (j'ai mis du thym et du basilic séchés)
- chapelure

Mélangez tous les ingrédients sauf la chapelure.

Formez 2 galettes. Passez-les dans la chapelure.

Faites-les cuire à feu doux dans une poêle avec un peu de matière grasse (j'ai mis de l'huile, mais vous pouvez mettre un peu de beurre aussi) pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que ce soit bien doré.