

Plat pour 4 personnes  
Temps de préparation: env. 20 min  
Cuisson: env. 70 min  
Valeur énergétique/personne: env. 1685 kJ/402 kcal



## VEAU DES ALPES

1 cs de farine  
¾ cc de sel  
un peu de poivre  
4 tranches de poitrine de veau,  
ficelées par le boucher  
beurre à rôtir  
1 dl de vin blanc  
½ dl d'Appenzeller Alpenbitter  
400 g de fenouil  
½ cc de sel  
1 dl de crème  
1 cs d'Appenzeller Alpenbitter  
1 cs d'aneth



### Préparation

Mélanger la farine, le sel et le poivre dans une assiette, recouvrir la viande de ce mélange et enlever le surplus de farine. Faire chauffer le beurre à rôtir dans la poêle à frire, puis faire revenir les tranches de poitrine de veau 3 minutes de chaque côté.

Ajouter le vin et ½ dl d'Appenzeller Alpenbitter, porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux env. 40 minutes. Couper le fenouil en deux, couper des lamelles d'env. 5 mm d'épaisseur, les rajouter à la viande, saler, et terminer la cuisson pendant une trentaine de minutes.

Retirer la viande et les légumes, garder au chaud. Laisser réduire le jus environ de moitié, y verser la crème et 1 cs d'Appenzeller Alpenbitter puis porter à ébullition. Couper finement l'aneth et la mettre dans la sauce avec la viande et les légumes.