**Grenadins de veau gratinés**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/grenadins-de-veau-gratines-p1010042-r-copy.jpg)**Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 5** [**grenadins**](https://recettes.de/grenadins) **de** [**veau**](https://recettes.de/veau)  
**- 20 g de beurre fondu**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 3 càs de persil**  
**- 100 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- Sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**1 plat à four huilé**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Saler et poivrer les grenadins débarrassés de leur barde.  
Les faire dorer rapidement sur les deux faces dans un filet d'huile chaude.  
Les déposer dans le plat et les laisser refroidir.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Éplucher et passer l'ail dégermé au presse-ail.  
Ciseler le persil.  
Mettre dans le hachoir la mozzarella, le parmesan, l'ail, le persil, le parmesan et le beurre.  
Hacher rapidement, saler et poivrer.  
Tartiner les grenadins de cette préparation.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Servir chaud