



Rôti de veau pesto et légumes d'été

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MN.

DURÉE TOTALE : 75 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 210 °C (TH.7). CHAUFFER UNE POÊLE AVEC L'HUILE, COLORER LE RÔTI DE VEAU 3 À 4 MINUTES SUR TOUTES SES FACES, LE SALER, LE POIVRER, LE DÉPOSER DANS UN PLAT, L'ENTOURER DES TOMATES, AJOUTER QUELQUES BRINS DE THYM ET LE CUIRE 50 MINUTES AU FOUR.

ETAPE 2

PENDANT CE TEMPS, PRÉPARER LE PESTO : MIXER LES PIGNONS DE PIN, L'AIL ET LE PARMESAN, AJOUTER LA ROQUETTE ET LE BASILIC, VERSER 10 CL D'HUILE ET MIXER À NOUVEAU, VERSER PROGRESSIVEMENT LE RESTE D'HUILE EN MIXANT JUSQU'À OBTENIR LA CONSISTANCE SOUHAITÉE, SALER ET POIVRER.

ETAPE 3

PRÉPARER LES LÉGUMES BRAISÉS: COUPER LES COURGETTES ET LES AUBERGINES EN TRANCHES FINES.

INGRÉDIENTS :

(POUR 4 PERS)

- 1 RÔTI DE VEAU D'1,2 KG
- 2 COURGETTES, 2 AUBERGINES
- 1 OIGNON
- QUELQUES BRANCHES DE THYM
- 1 C. À SOUPE DE SUCRE
- 12 TOMATES CONFITES
- 1 C À S DE VINAIGRE DE VIN
- 20 G DE BEURRE, HUILE OLIVE
- PESTO ROQUETTE-BASILIC :
- 100 G DE FEUILLES DE ROQUETTE ET DE BASILIC
- 1 GOUSSE D'AIL, 20 À 25 CL D'HUILE D'OLIVE
- 60 G DE PIGNONS DE PIN, 80 G DE PARMESAN RÂPÉ
- FLEUR DE SEL, POIVRE

LES SALER, LES SAUPOUDRER DE SUCRE ET LES FAIRE REVENIR 8 À 10 MINUTES AVEC LE BEURRE ET L'OIGNON ÉMINCÉ DANS UNE SAUTEUSE EN LES REMUANT RÉGULIÈREMENT, VERSER LE VINAIGRE ET LES CUIRE 2 À 3 MINUTES ENCORE, LES RÉSERVER AU CHAUD.

ETAPE 4

SORTIR LE RÔTI DU FOUR, LE BADIGEONNER DE PESTO, LE REMETTRE DANS LE FOUR ET LE CUIRE 10 MINUTES ENCORE. SERVIR LA VIANDE COUPÉE EN TRANCHES AVEC LES LÉGUMES.

Recette
proposée par



HUGUIER FRERES
VIANDES DE TERROIRS

