

Rôti de veau farci au chèvre frais et à la coriandre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 rôti de veau de 800-900 g
800 g de rattes
1 fromage de chèvre frais Petit Billy
1 botte de coriandre
7 feuilles de sauge
6 c à s d'huile d'olive
3 gousses d'ail
3 feuilles de laurier
4 brins de thym
Sel et poivre du moulin

Retirer la barde du rôti et ouvrir le rôti de façon à pouvoir le farcir et le rouler ou demander à votre boucher de la faire et surtout conserver la barde.

Laver, sécher et ciseler coriandre et sauge. Les mélanger avec le chèvre frais, 2 c à s d'huile d'olive, sel et poivre.

Étaler cette préparation sur la viande et la rouler délicatement. Entourer le rôti avec les bardes et le ficeler. Veiller à ce que le rôti soit bien refermé pour que la farce ne se sauve pas à la cuisson.

Brosser les pommes de terre et les couper en 2.

Dans une poêle faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive et y faire dorer le rôti 5 mn sur toutes ses faces, puis le mettre dans un plat allant au four. L'entourer avec les pommes de terre, les gousses d'ail en chemise, le laurier et le thym. Assaisonner. Arroser avec le reste d'huile et cuire 45 mn environ à four préchauffé à 180°.

A la sortie du four envelopper le rôti dans du papier aluminium et le laisser reposer 5 à 10 mn.

Le servir avec les pommes de terre bien chaudes.

Vin conseillé : un Cairanne blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>