

Rôti de veau farci

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 30 min.

Ingrédients :

- ROTI DE VEAU 900g
- SAUGE
- THYM
- ROMARIN
- PERSIL
- GOUSSE(S) D'AIL 1
- TOMATE(S) SECHEE(S) 8
- JAMBON D'ARDENNE 150g
- BEURRE 2 c à soupe
- OIGNON(S) 1
- VIN BLANC SEC 2dl
- SEL
- POIVRE
- FIL DE CUISINE

Recette :

- Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé, la gousse d'ail écrasée ainsi que les épices ciselées si nécessaire. Ajoutez les tomates séchées coupées en petits morceaux ainsi que le jambon d'Ardenne.
- Arrosez de vin blanc, salez et poivrez. Laissez réduire 10 minutes.
- Coupez le rôti de veau dans son épaisseur en « T ». Farcissez-le avec la préparation. Ficelez-le et faites cuire au four pendant +/- 1 heure.