

Rôti de Veau au Pesto et Pommes de Terre aux Légumes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RÔTI DE VEAU	500g
- PESTO VERT	
- POMME(S) DE TERRE	4-5
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- TOMATE(S)	1
- ROMARIN	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les pommes de terre en grosses rondelles. Placez-les dans un plat avec un peu d'huile, sel, poivre et 3 branches de romarin frais. Filmez et faites cuire 9-10 minutes au micro-onde.
- Rissolez le rôti de veau sur toutes les faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, écartez-les pour déposer le rôti au centre.
- Enfourez pour 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir les champignons coupés en dés. Ajoutez la tomate concassée. Salez et poivrez. Réservez.
- Après les 20 minutes de cuisson, sortez le plat et nappez le rôti de pesto vert. Répartissez également le mélange champignons-tomates sur les pommes de terre.
- Réenfournez pour 10 minutes.
- Découpez alors le rôti en tranches et servez avec le mélange de pommes de terre aux légumes.



Remarque:

La cuisson du rôti de veau : 30 minutes / 500g de viande.