Rôti de veau aux tomates-cerises et au pesto à l'ail des ours

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 10 min
Temps actif: 40 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

1 kg	rôti d'épaule de veau suisse
4	échalotes
3	gousses d'ail
40 g	beurre à rôtir
	sel
	poivre du moulin
1 bouquet	thym
30 g	beurre
3 dl	fond de veau
1 cs	pignons de pin
40 g	pecorino
1 bouquet	ail des ours
1 dl	huile d'olive
2 cc	jus de citron
200 g	tomates-cerises

Valeurs nutritives

1 portion (sans les pâtes ni la salade) contient env.:

750	kcal
55 g	de protéines
5 g	de glucides
55 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Plus de 80% de l'alimentation de nos animaux provient de suisse.

Lorsqu'il est importé, le soja provient à 90% de production durable.

Préparation

1. Sortir le rôti de veau du réfrigérateur 1 heure avant de le préparer.

2. Peler les échalotes et l'ail et les couper en deux. Dans une poêle, faire fondre le beurre à rôtir à feu vif. Faire dorer le rôti de veau dans le beurre à rôtir bien chaud pendant 5-6 minutes de tous côtés.

Viande Suisse

Mon choix.

3 Mettre le rôti dans un plat allant au four, le saler et le poivrer de tous côtés, le badigeonner de beurre et parsemer de thym. Ajouter les échalotes, l'ail et le fond de veau puis faire cuire le tout dans un four préchauffé à 175° C pendant env. 75 minutes. Arroser régulièrement avec le fond.

4 Pendant ce temps, faire dorer les pignons de pin dans une poêle non graissée, les sortir de la poêle et laisser refroidir. Râper finement le pecorino et couper les feuilles d'ail des ours en petits bouts.

5 Mixer moyennement les pignons de pin, l'ail des ours et l'huile d'olive. Ajouter le pecorino et mélanger. Assaisonner avec le jus de citron, du sel et du poivre.

6 Au bout de 75 minutes, mettre les tomates-cerises dans le plat et terminer la cuisson pendant 15-20 minutes.

7 Sortir le plat du four, couvrir et laisser reposer 10 minutes. Couper ensuite le rôti en tranches. Servir sur des assiettes préchauffées avec des tomates-cerises, du fond de rôti et du pesto à l'ail des ours.

Accompagner de pâtes et d'une salade composée.