Carré de veau farcie aux figues, au jambon cru et au thym

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 10 min
Temps actif: 25 min
Exigeante

Ingrédients

Pour 12 personnes

2.5 kg	carré de veau suisse
200 g	figues séchées
100 g	jambon cru
60 g	amandes entières
1 cc	graines de fenouil
0.5 bouquet	thym
	poivre du moulin
	cure-dents en bois
	ficelle de cuisine

Valeurs nutritives

1 portion (sans la salade de pâtes aux tomates) contient env.:

429	kcal
47 g	de protéines
10 g	de glucides
22 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Préparation

1. À l'aide d'un long couteau bien aiguisé, tailler dans la carré de veau un tunnel d'env. 3 cm de largeur en partant des côtés transversaux.

2. Couper finement les figues et le jambon cru, hacher finement les amandes, piler grossièrement les graines de fenouil et effeuiller le thym. Bien mélanger le tout, poivrer et farcir la carré de veau de cette préparation.

3. Fermer chacune des deux extrémités de la côte avec deux cure-dents en bois et un peu de ficelle de cuisine.

4. Préparer un gril avec couvercle. Nous faisons griller avec une chaleur indirecte: disposer le charbon dans une moitié du gril et allumer (env. 140-150° C), et déposer une barquette en aluminium dans l'autre moitié.

Viande Suisse

Mon choix.

5 Lorsque la braise est prête, déposer la carré de veau côté viande sur la grille – au-dessus de la barquette en aluminium. Le côté épais est tourné vers la braise. Fermer et laisser cuire env. 45 minutes. Tourner la carré de veau de manière à ce que l'os soit tourné en direction de la braise. Fermer et laisser cuire encore entre 45 et 60 minutes.

6 Retirer la carré de veau du gril, l'envelopper dans du papier aluminium et laisser reposer 15 à 20 minutes. Retirer le papier aluminium, couper en portions et servir aussitôt.

Accompagner d'une salade de pâtes aux tomates.