




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



La différence est là.

 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.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

5 Lorsque la braise est prête, déposer le 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 le 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 le 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.