


Poitrine de veau farcie aux olives avec gersotto



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 40 min

 Temps actif: 40 min

 Facile



Ingrédients

Pour 8 personnes

- 1.2 kg** poitrine de veau suisse (aplatie au mieux par le boucher)
- 300 g** chair à saucisse de veau suisse
- 150 g** olives violettes ou noires, dénoyautées
- 1 bouquet** herbes aromatiques, p. ex. persil, basilic, marjolaine, origan
- poivre noir du moulin
- sel
- 2** oignons
- huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 2 branches** romarin
- 5 dl** bouillon de bœuf
- 2 dl** marsala
- 1** oignon
- 1** gousse d'ail
- 600 g** chou frisé
- 8 dl** bouillon de poule
- 1 cc** beurre
- 200 g** orge perlée
- 100 g** crème fraîche
- 25 g** sbrinz, râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 682** kcal
- 38 g** de protéines
- 26 g** de glucides
- 44 g** de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

Production de viande et de lait vont de pair

Une vache ne produit du lait que si elle donne naissance à un veau chaque année. En Suisse, production de lait et de viande vont donc de pair.

Préparation

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 1 Hacher les olives. Hacher finement les herbes. Les mélanger à la chair à saucisse et poivrer. Étaler la poitrine de veau, saler et poivrer les deux côtés. Répartir la chair à saucisse dessus, en laissant un bord de 5 cm sur un côté long. Rouler et ficeler la viande.
- 2 Peler et hacher les oignons.
- 3 Chauffer l'huile dans une poêle, y saisir la viande de tous les côtés pendant 4-5 minutes, puis la mettre dans une cocotte avec les oignons et le romarin. Ajouter le bouillon et le marsala, faire braiser sur la grille inférieure du four préchauffé à 180° C (four à air chaud à 160° C) pendant 60-70 minutes, en arrosant de temps en temps.
- 4 Pour le gersotto, éplucher et hacher l'oignon et l'ail.
- 5 Laver le chou frisé, le parer, le couper en quatre et le tailler en fines lanières. Le cuire 6 minutes dans de l'eau bouillante salée, verser l'eau et égoutter. Réduire en purée la moitié du chou avec la moitié du bouillon.
- 6 Dans une poêle, étuver l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'orge et mouiller avec le reste du bouillon. Laisser cuire jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Ajouter le chou en purée et finir de cuire le gersotto. Ajouter le reste du chou, la crème fraîche et le sbrinz, saler et poivrer.
- 7 Sortir la viande du four et la laisser reposer à couvert pendant 10 minutes. Mixer le fond de braisage y compris les oignons, saler et poivrer. Trancher la viande, servir avec la sauce et le gersotto.