Poitrine de veau farcie aux olives avec gersotto

Viande Suisse
Mon choix.

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

Viande Suisse

Mon choix.

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.