

Piper errea Txekorra



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour le veau:

1 rôti de Veau d'environ 1 kg ficelé.
12 feuilles de Sauge.
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 Citron BIO, le zeste prélevé à l'économe.
2 gousses d'Ail.
1 cuil. à soupe de farine tout usage.
500 ml de bouillon de poulet.
15 ml de jus de citron.
Sel et poivre.

Pour les légumes:

3 Poivrons de couleurs variées.
2 Echalotes françaises, émincées.
45 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
100 gr de Tomates cerises coupées en deux.
2 cuil. à soupe de Persil plat ciselé.
15 ml de jus de Citron

Préparation:

Pour le veau:

- Placer la grille au centre du four.
- Préchauffer le four à 200°.
- Insérer huit feuilles de sauge sur le pourtour du rôti sous la ficelle.
- Saler et poivrer.
- Dans un plat allant au four, verser 30 ml d'huile d'olive et faire dorer le rôti.
- Ajouter le zeste de citron, les gousses d'ail non pelées et légèrement écrasées et poursuivre la cuisson au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre atteigne 52°.
- Retirer le rôti du plat et réserver sur une assiette environ 10 minutes.
- La température interne de la viande atteindra 55° pour une cuisson rosée.
- Saupoudrer le plat de farine et mélanger bien avec le jus de cuisson.
- Ajouter le bouillon, le jus de citron et le reste de la sauge.
- Porter à ébullition en fouettant constamment.
- Laisser réduire de moitié.
- Passer au tamis et rectifier l'assaisonnement.

Pour les légumes:

- Entre-temps, laver et tailler les poivrons en lanières.
- Dans une grande poêle, verser 45 ml d'huile d'olive et faire suer les poivrons et les échalotes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter les tomates cerises, le persil, le jus de citron et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes.
- Trancher la viande.
- Servir avec les légumes et la sauce.