

La recette de Geneviève



Rôti de veau farci aux légumes d'automne

Recette pour 6 personnes :

Ingrédients : 1 kg de rôti de veau dans l'épaule (à plat) ; 350 g de courge butternut après épluchage ; 200 g de champignons de Paris bruns ; 1 oignon rouge moyen ; 1 branche de céleri ; 30 g d'amandes blanches entières ; 3 branches de thym ; 2 branches de romarin ; 5 gousses d'ail non épluchées ; huile d'olive ; sel et poivre.

Préparation de la farce :

- Laver le céleri, l'éplucher et le tailler en petits dés.
- Éplucher la courge butternut et découper des petits cubes.
- Éplucher l'oignon rouge et le hacher.
- Essuyer les champignons à l'aide d'un papier absorbant et les hacher finement.
- Hacher les amandes.

Cuisson de la farce :

- Faire revenir l'oignon, la courge et le céleri dans une poêle pendant 15 minutes avec une cuillère à soupe d'huile. Réserver.
- Rissoler les champignons dans un peu d'huile et y ajouter les amandes. Poursuivre la cuisson 7 minutes.
- Mélanger tous les légumes, saler, poivrer, réserver au frais.

Dressage du rôti et de la farce :

- Déplier le rôti sur une planche, saler et poivrer l'intérieur. Y déposer la farce dans la longueur ; replier le rôti sur lui-même et le ficeler bien solidement.
- Préchauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- Placer le rôti dans un plat, verser un filet d'huile et 2 cuillères à soupe d'eau.
- Disposer les gousses d'ail autour du rôti, ainsi que le thym et le romarin.

Cuisson du rôti : Enfourner le rôti (gradin numéro 2) et cuire pendant 55 minutes environ ; l'arroser régulièrement avec son jus. L'intérieur du rôti doit être rosé.

Service : Découper le rôti et le présenter dans le plat de cuisson, en l'accompagnant de pommes de terre sautées.