

PENTECÔTE

RÔTI DE VEAU ROULÉ AUX POMMES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de tendrons de veau
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à soupe de thym séché
- 2 c. à soupe de miel de montagne
- 2 pommes Boskoop
- 250 g de chou frisé
- 1 échalote
- 60 g de chapelure
- Sel, poivre

Préparation:

Poser les tendrons de veau à plat sur une planche.

Mélanger la moutarde, le thym, le miel et répartir sur les deux côtés de la viande. Saler et poivrer, réserver au frais durant 1h.

Faire revenir le chou frisé émincé avec l'échalote, ajouter ensuite les pommes coupées en dés et la chapelure. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Répartir la farce sur la viande, rouler le rôti et le lier à l'aide d'une ficelle.

Faire dorer le rôti de chaque côté dans une poêle antiadhésive puis placer le rôti sur une plaque et enfourner durant 3 h 30 à 120 °C.

