

Filet de veau à la sauge et aux girolles



Filet de veau à la sauge et aux girolles

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 rôti de veau (1,2 kg) dans la noix
750 g de brocolis
500 g de girolles
200 g de fromage de brebis (Ossau-Iraty)
10 fines tranches de lard fumé
120 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
1 tablette de bouillon de boeuf
1 échalote
sauge
sel
poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (240°F). Coupez le fromage en lamelles et ciselez la sauge. Découpez le rôti en tranches sans aller jusqu'en bas, pour qu'elles restent solidaires. Glissez dans chaque entaille une lamelle de fromage et un peu de sauge. Recouvrez l'ensemble du rôti de tranches de lard et maintenez avec du fil de cuisine. Glissez quelques feuilles de sauge sous la ficelle. Salez à peine et poivrez. Déposez le rôti dans un plat allant au four, arrosez-le d'un mélange fait avec 60 g de beurre et 1 cuil. à soupe d'huile. Enfournes pour 45 min. Arrosez de temps en temps la viande avec son jus.

Epluchez les brocolis, détachez les bouquets. Nettoyez les girolles en ôtant les pieds terreux et en les essuyant avec un torchon humide. Epluchez l'échalote et hachez-la. Dans une poêle, faites chauffer un peu de beurre, mettez l'échalote à revenir puis faites sauter les girolles à feu vif pendant 10 min. Salez, poivrez, réservez au chaud. Faites cuire les brocolis 12 min à la vapeur.

Sortez le rôti du four, laissez-le reposer sous une feuille d'aluminium. Versez son jus de cuisson dans une casserole, puis ajoutez 15 cl d'eau bouillante, émiettez la tablette de bouillon et mélangez sur feu vif. Ajoutez le reste de beurre en parcelles tout en fouettant. Servez la viande très chaude entourée de brocolis et de girolles, avec la sauce à part.

Le bon accord vin

un coteau-varois, Château de l'Escarelle, les Hautes Basides 97

Notes personnelles