



Les plats principaux

Roulade de veau aux champignons, pesto et pâtes à la crème

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 1/2 kilogrammes d'épaule de veau
15 tranches de jambon sec italien
500 grammes champignons des bois (mix)
2 échalotes (ciselées)
4 cuillères à soupe de pesto vert
2 cuillères à soupe de chapelure japonaise
1 gousse d'ail (pressée)
brin estragon (quelques)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Pour les pâtes

400 grammes spaghettis
250 grammes de champignons de châtaigne
1 tige de poireau
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 bouillon de légumes (cube)
250 millilitres de crème fraîche
1 cuillère à soupe de farine
huile d'olive

Méthode de préparation

Laissez la viande prendre la température ambiante. Déposez la viande sur un plan de travail et coupez-la longitudinalement pour obtenir une grande escalope.

Hachez très finement les champignons. Faites revenir l'échalote avec l'ail dans du beurre. Ajoutez les champignons hachés et cuisez à feu doux jusqu'à ce que toute l'humidité des champignons soit évaporée. Salez et poivrez. Ajoutez le panko et mélangez bien le tout.

Préchauffez le four à 180°C. Disposez les tranches de jambon en forme de carré en les superposant comme des tuiles sur une surface à peu près la même que l'escalope. Déposez la viande dessus puis salez et poivrez. Badigeonnez avec le pesto puis répandez le mix de champignons. Mettez encore quelques feuilles d'estragon par-dessus. Roulez fermement le tout dans le jambon. Fixez avec de la ficelle de cuisine. Faites dorer la roulade tout
autour dans du beurre et un peu d'huile d'olive. Déposez la viande dans un plat à four et enfournez 50 minutes.

Cuisez les pâtes al dente. Conservez 200 ml de l'eau de cuisson. Coupez le poireau en demi-anneaux. Coupez les champignons en tranches. En remuant faites sauter le poireau avec les champignons dans de l'huile d'olive pendant 4 minutes. Ajoutez la farine et cuisez encore 2 minutes. Ajoutez l'eau de cuisson, le cube de bouillon, la crème et le persil et faites cuire 10 minutes. Poivrez et salez éventuellement la sauce. Égouttez les pâtes et versez la sauce dessus.

Retirez la roulade du four et enveloppez-la dans une feuille d'aluminium. Laissez encore reposer 10 minutes. Coupez ensuite la viande en tranches. Répartissez les pâtes sur les assiettes avec quelques tranches de la roulade.

Ustensiles de cuisine

Four

Ficelle de cuisine

