



Collations

## **Blini vitello tonnato**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de fond de veau  
1 cube de bouillon de poule  
1 câpres  
12 blinis  
1 tige de céleri (en morceaux)  
1 carotte (en morceaux)  
12 rucola (feuilles)  
1/2 oignon (ciselé)  
2 feuilles de laurier  
2 clous de girofle  
poivre  
sel

### **Pour la sauce tonnato**

2 cuillères à soupe de mayonnaise  
2 cuillères à café de câpres  
1 pot de thon (égouttée)  
2 filets d'anchois  
1/4 citron (le jus)

### **Méthode de préparation**

Portez 1,5 l d'eau juste au point d'ébullition avec les cubes de bouillon, la carotte, le céleri, l'oignon, les clous de girofle et le laurier puis déposez le rôti de veau dans le bouillon. Faites cuire la viande pendant 40 minutes à feu doux. Retirez la viande du bouillon et réservez-la une paire d'heures au frigo pour refroidir.

Entretemps faites la sauce tonnato. Mettez le thon, la mayonnaise, les filets d'anchois, les câpres et le jus de citron dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse puis salez et poivrez.

Coupez le rôti en très fines tranches. Déposez sur chaque blini une tranche de veau avec quelques gouttes de sauce tonnato et parachevez avec une pomme câpre et une feuille de roquette.

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

