



Les plats principaux

Rôti de veau avec pesto de cresson, jeunes oignons, radis et grenailles au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 kilogramme de rôti de veau
- 2 tranches de bacon
- 800 grammes de pommes de terre grenaille (coupées en deux)
- 2 petites bottes de jeunes oignons (racines coupées)
- 2 bottes de radis (nettoyés et coupés en deux)
- 1 oignon (en demi-anneaux)
- 1/2 cuillère à soupe romarin
- huile d'olive
- beurre
- poivre
- sel

Pour le pesto de cresson

- 2 bouquets de cresson
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 4 cuillères à soupe de parmesan
- 100 millilitres d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Dans un plat à four mélangez les grenailles avec l'huile d'olive, le poivre, le sel et le romarin puis enfournez 30 minutes. Pour les 10 dernières minutes ajoutez les radis.

Faites fondre le beurre dans une cocotte et saisissez brièvement le rôti de veau tout autour. Salez et poivrez la viande, mettez les tranches de lard par-dessus et ajoutez les oignons. Mettez le couvercle sur la cocotte et enfournez-la durant 25 minutes.

Entretemps mixez dans un robot de cuisine le cresson avec l'ail, le parmesan, les pignons de pin et l'huile d'olive pour obtenir un pesto coulant.

Grillez les jeunes oignons dans une poêle bouillante avec de l'huile d'olive puis salez et poivrez.

Débarrassez le rôti du lard et coupez-le en tranches. Servez avec les légumes, les grenailles et le pesto frais de cresson.

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

