



Les plats principaux

Escalopes de veau roulées avec potée de patate douce et ajvar

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 escalopes de veau
4 patates douces (épluchées et coupées en morceaux)
200 millilitres bouillon (de veau)
1 cuillère à café ras-el-hanout
50 millilitres de lait d'avoine
200 millilitres de crème
1 noix de beurre
poivre
sel

Pour l'ajvar

2 aubergines (coupées en deux sur la longueur)
2 poivrons (rôtis, du bocal)
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à café de flocons de chili
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe huile de maïs
2 gousses d'ail

Méthode de préparation

Faites des trous dans les aubergines avec une fourchette puis déposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Badigeonnez le dessus avec de l'huile d'olive, salez et poivrez puis enfournez à 200°C durant 25 minutes.

Pour l'ajvar mettez les aubergines avec les poivrons rôtis, l'ail, les flocons de chili, le vinaigre et l'huile de maïs dans un robot de cuisine et mixez le tout en une masse homogènes.

Déposez les escalopes entre 2 morceaux de feuille fraîcheur et aplatissez-les avec un rouleau à pâte. Tartinez-les ensuite avec l'ajvar puis roulez-les.

Cuisez les patates douces dans de l'eau légèrement salée, égouttez-les puis faites-en une purée avec le lait d'avoine, le ras el hanout, du poivre et du sel.

Rôtissez bien les escalopes de veau bien dorées tout autour et déglacez la poêle avec le bouillon de veau.

Portez à ébullition puis ajoutez la crème. Salez et poivrez puis servez avec la purée de patate douce.

Ustensiles de cuisine

Four

Un robot de cuisine

