



Entrées

Vitello tonnato

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de rôti de veau
1 carotte (en morceaux)
1 oignon (en morceaux)
4 décilitres de vin blanc sec
2 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe de poivre noir en grains
1 litre d'eau

pour la sauce

1 pot de thon (égoutté)
2 cuillères à soupe de câpres
4 anchois (filets, finement coupés)
8 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de persil plat (finement haché)
2 cuillères à soupe de jus de citron
poivre
sel

Méthode de préparation

Sortez la viande du frigo 30 minutes avant la préparation. Portez à ébullition l'eau avec le vin, la carotte, le céleri, l'oignon, les feuilles de laurier et le poivre en grains. Réglez le feu bas et ajoutez le rôti. Laissez mijoter doucement 40 minutes. Retirez l'écume régulièrement. Laissez la viande refroidir complètement dans l'eau de cuisson.

Mixez bien lisse tous les ingrédients pour la sauce puis salez et poivrez.

Coupez le rôti en fines tranches. Répartissez les tranches de viande sur les assiettes. Versez dessus la sauce au thon et terminez avec quelques câpres et de la rucola.

Un vrai classique italien:

Ce superbe plat Italien de la région Piémontaise surprend par sa combinaison sublime de viande de veau avec

du thon! Une délicieuse entrée que vous pouvez parfaitement préparer à l'avance. Si vous voulez déguster une viande super tendre, alors déposez le rôti sur une planche de découpe et retirez les bords des tranches du rôti. Elles sont trop sèches. Dans un mouvement souple, coupez maintenant la viande avec un couteau bien effilé en très fines tranches d'environ 3 millimètres, transversalement au fil de la viande. Essayez de faire le moins de mouvements de scie possible avec le couteau car sinon vous déchirez la viande.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

