

Roulade de veau

Préparation : 30 mn, cuisson : 1 h 15 mn.

Pour 4 personnes.

Une fine tranche de veau (15 cm x 30 cm env.) à faire préparer par le boucher, un verre à liqueur de cognac, 30 g de beurre

Pour la farce: 100 g de chair à saucisse fine, 150 g de veau haché, 2 échalotes, un oignon, une gousse d'ail, 80 g de mie de pain, un œuf, un petit suisse, 75 g de jambon fumé, 60 g d'olives vertes dénoyautées, persil, thym, laurier émietté.

Sel et poivre.

Une grande feuille d'aluminium

Préparer la farce en mélangeant la chair à saucisse, le veau haché, les échalotes, l'ail, le persil et l'oignon haches également, la mie de pain, l'œuf battu, le petit suisse, le thym effeuillé et les miettes de laurier. Saler et poivrer.

Saler et poivrer ensuite la tranche de veau. L'asperger de cognac. Recouvrir de la farce. La parsemer d'olives dénoyautées, coupées en deux et de dés de jambon fumé. Rouler le tout, maintenir avec une ficelle fine.

Faire dorer ce rouleau de toute part avec 30 g de beurre chaud. Attendre quelques minutes, le parsemer de thym effeuillé et envelopper dans la feuille d'aluminium. Bien fermer les extrémités. Faire cuire à four chaud 1 h 15.

Laisser refroidir dans l'emballage de cuisson. Mettre au réfrigérateur.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.