



Vitello tonnato



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes de rôti de veau
2 l de bouillon de poule
300 grammes de thon (en conserve)
6 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 cuillères à soupe de jus de citron
75 grammes de câpres (klein)
sel et poivre
3 câpres géants
persil plat frais ciselé (basilic ou coriandre)

Méthode de préparation

- 1.** Placez le rôti de veau dans une casserole et couvrez-le de bouillon de poule. Portez doucement à ébullition et ensuite, laissez mijoter pendant 40 minutes. Laissez le rôti refroidir dans le bouillon. Préparez-le la veille.
- 2.** Égouttez le thon et mixez-le au robot ménager avec la mayonnaise, le jus de citron et 75 g de câpres. Salez et poivrez.
- 3.** Coupez le rôti de veau en tranches très fines. Utilisez une trancheuse ou un couteau à fileter bien aiguisé. Dressez les tranches de rôti sur les assiettes.
- 4.** Nappez-les de sauce et ajoutez quelques caprons et des herbes potagères.