



Roulade de veau aux champignons, épinards et tomates



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 kilogramme de rôti de veau
1 noisette de beurre
huile d'olive
500 grammes de champignons
8 tranches de jambon italien (cru)
6 tomates
500 grammes d'épinards
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Ouvrez le rôti de veau en portefeuille : Coupez le rôti en 3 tranches de beefsteak sans les détacher du morceau (elles doivent être attachées entre elles). Un peu comme un portefeuille à compartiments. Déposez le rôti entre deux feuilles de film plastique, et aplatissez-le avec le plat d'un couteau.
- 2.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 3.** Pelez et épépinez les tomates, puis coupez-les en quatre. Placez une feuille d'aluminium sur une plaque de cuisson, et enduisez-la d'huile d'olive. Déposez-y les tomates que vous arrosez d'huile d'olive et que vous salez et poivrez. Enfournez pendant 10 minutes.
- 4.** Rincez et séchez les épinards. Faites-les cuire dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils réduisent. Salez et poivrez.
- 5.** Attendez la viande, puis assaisonnez-la de sel et de poivre. Déposez-y les épinards, les morceaux de tomate et les tranches de jambon.
- 6.** Enroulez le rôti, et ficelez-le fermement. Dans une poêle, faites dorer tous les côtés de la roulade dans du beurre et de l'huile d'olive. Enfournez pendant 45 minutes à 180 °C. Retirez du four, enveloppez d'aluminium, et laissez reposer 10 minutes.



- 7.** Détaillez les champignons en morceaux ou en lamelles, et faites-les revenir brièvement à feu vif dans du beurre chaud. Cuisez une petite quantité à la fois. Salez et poivrez.
- 8.** Accompagnez la roulade de champignons.