



Rôti de veau farci aux épinards

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 1h45 min

INGRÉDIENTS

- 1 kg de rôti de veau
- 100 g de mie de pain
- 10 cl de lait
- 4 tranches de jambon cru
- 1 gousse d'ail
- 200 g d'épinards
- 1 œuf
- 150 g de ricotta
- 100 g de comté
- 2 cuil à soupe de pignons
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Faire tremper la mie de pain dans le lait.

Déficeler le rôti et bien aplatir la viande. Le recouvrir avec les tranches de jambon.

Dans une poêle chauffée avec de l'huile, faire fondre l'ail et émincé les épinards.

Salez, poivrer ajoutez la mie de pain essorée, les pignons, la ricotta, le comté coupé en dés, l'œuf et bien mélanger.

Étalez la préparation sur les tranches de jambon, roulez le rôti et bien le ficeler.

Dans une cocotte, faire dorer dans l'huile chaude le rôti pendant 15 min. Baissez le feu, ajoutez le vin, un verre d'eau et le bouquet garni.

Laissez mijoter à couvert pendant 1h30 en arrosant régulièrement.