



Filet de veau au bacon

Pour 4/6 personnes :

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

1 filet de veau entier (dégraisser)

7 tranches de bacon très fines

4 branches de thym frais

1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

sel, poivre.

Préchauffer votre four à 180°C. Saler et poivrer puis saupoudrer d'herbes de Provence le filet de veau. Le recouvrir avec les tranches de bacon et ficeler l'ensemble comme un rôti. Disposer le filet de veau dans un grand plat, arroser d'huile d'olive ajouter le thym puis enfourner le rôti 30 minutes à 180°C. Laisser cuire en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Lorsque le rôti est cuit et le bacon croustillant, le laisser reposer 5 minutes puis découper des tranches épaisses et déguster avec une purée de pomme de terre.

Suggestion :

Pour accélérer la préparation: préparer le rôti la veille et le cuire pendant la dégustation de l'entrée.

Pour être plus festif: déguster cette recette avec des asperges poêlées.

Variante: remplacer le filet de veau par un rôti de veau traditionnel sans barde et sans ficelle.

Conseil du sommelier* :

Un vin rouge de bourgogne.

* L'abus d'alcool nuit à la santé, à consommer avec modération.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

