



Rôti de veau aux 4 poivrons

Pour 6 personnes :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients :

1 rôti de veau de 1kg environ

2 poivrons rouges

1 poivron vert

2 poivrons jaunes

1 poivron orange

4 branches de thym frais

4 feuilles de laurier

6 gousses d'ail

3 c. à soupe de vinaigre de Xeres

5 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Laver, épépiner et couper les poivrons en lanières. Eplucher et hacher l'ail. Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et colorer le rôti sur toutes ses faces, saler et poivrer, ajouter les poivrons, l'ail haché, le laurier et le thym. Cuire 10 minutes à feu modéré puis mouiller avec un verre d'eau et laisser mijoter 20 minutes à couvert et à feu doux. Réserver le rôti au chaud, sous une feuille de papier aluminium et sur une assiette, avant de le découper. Verser le vinaigre dans les poivrons et laisser cuire 10 minutes en remuant. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Servir les tranches de rôti, nappées de jus de cuisson et accompagnées d'un peu de tapenade, sur la fondue de poivrons.

Suggestion :

Recette à déguster chaude ou froide.

Pour accélérer la préparation : remplacer le rôti par des escalopes ou des paupiettes.

Pour être plus festif : ajouter des olives et des petits chèvres secs (boutons de culotte).

Variante : remplacer les poivrons par des aubergines et doubler la quantité d'huile d'olive.

Conseil du sommelier* :

Un Saint-Émilion.

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

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

