

POITRINE DE VEAU ROULÉE AUX HERBES, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE AU ROMARIN

 Nombre de personnes : 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 morceau de poitrine de veau désossée d'1 kg

Pour la farce

- 50 g de chapelure
- 10 brins de persil plat
- 10 brins de ciboulette
- 3 brins de thym
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 gousse d'ail

- 1 oignon
- 1 œuf
- sel, poivre

Pour l'assaisonnement

- 2 tiges de romarin
- 15 cl de vinaigre balsamique
- 40 cl de fond de veau

PRÉPARATION

1. Ciseler finement l'oignon. Dégermer l'ail et le hâcher. Dans une poêle, faire suer l'oignon et l'ail avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Laisser refroidir.
2. Ciseler finement la ciboulette, le persil et le cerfeuil. Les mettre dans un saladier avec le thym effeuillé. Ajouter l'oignon et l'ail, la chapelure et l'oeuf. Bien mélanger, saler et poivrer.
3. Étaler la poitrine de veau sur le plan de travail. La dégraisser si nécessaire puis étaler la farce sur toute sa surface en laissant une bande de 2 cm en haut. La rouler bien serrée puis la ficeler.
4. Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive avec une belle noix de beurre et faire colorer la poitrine sur tous ses côtés. La placer ensuite dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive et ½ verre d'eau, couvrir et enfourner dans un four préchauffé à 150°C (th 5) pour 2h30 de cuisson.
5. Pendant ce temps, vider la graisse de la poêle où on a fait revenir la poitrine mais prendre soin de bien garder les sucs de cuisson qui ont attaché au fond. La remettre sur le feu et la déglacer avec le vinaigre balsamique. Laisser légèrement réduire avant d'ajouter le fond de veau et le romarin. Laisser cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse.
6. A la fin de la cuisson de la viande, récupérer le jus qui s'est formé dans la cocotte, l'ajouter dans la poêle et laisser réduire jusqu'à obtenir la consistance voulue. Monter éventuellement la sauce au beurre juste avant de servir avec les tranches de poitrine.