

Poitrine de veau farcie croustillante aux épices douces

Préparation : 30 mn

Repos : 15 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 5 personnes :

800 g net de poitrine de veau désossée

350 g de chair à saucisse

1 jaune d'œuf

1 bouquet de persil plat

1 oignon rouge

2 c à s de cumin en poudre

2 c à s de gingembre en poudre

5 cl d'huile d'olive

2 brins de thym

750 g de petites pommes de terre grenaille

Sel et poivre du moulin

Demander au boucher d'ouvrir la poitrine de veau en 2 dans l'épaisseur , en portefeuille sans aller jusqu'au bout pour ne pas la percer.

Dans un petit saladier mélanger la chair à saucisse avec l'oignon haché, la moitié des épices, le jaune d'œuf, le persil haché, sel et poivre.

Farcir l'intérieur de la poitrine de veau avec cette préparation et la ficeler fermement comme un rôti. Frotter la poitrine avec le reste de épices et les brins de thym.

Assaisonner.

Mettre la viande dans à plat à rôtir et l'arroser d'huile d'olive. La cuire 1 h 30 à four préchauffé à 180° en la retournant de temps en temps. A mi-cuisson ajouter les petites pommes de terre grenaille lavées et essuyées dans le plat autour de la viande.

Une fois cuite sortir la viande du plat et l'envelopper de papier aluminium, la laisser reposer 15 mn avant de la couper en tranches.

Servir avec les pommes de terre arrosées du jus de cuisson.

Vin conseillé : un Pessac-Léognan

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>