

Roulade de veau des Pyrénées Audoises
a la tome de brebis ,
bouillon de légumes et cèpes séchés,
Écrasée de pommes de terre du Pays de Sault
et ail confit



4 personnes

Ingrédients

Escalope de veau
4 pièces fines
Jambon de pays
8 tranches fines
Tome de brebis 200gr
Carottes 200gr
Navet 100gr
Pignons 150gr
Ail 3 gousses
Petits pois 50gr
Bouillon de volaille 2 cubes
Beurre 50gr
Cèpes secs 50gr

Pomme de terre du Pays de
Sault 600gr
Ail 8 gousses
Beurre 100gr
Bouillon de volaille 1 cube
Crème épaisse 4 cui. à soupe
sel, poivre, épices

Réaliser les roulades de veau

Sur du film étirable disposer les tranches de jambon de pays, déposer sur le jambon les escalopes, mettre au centre la tome de brebis.

Rouler le tout en un gros boudin, aidez vous du film étirable pour donner une forme régulière. Attacher le film étirable et réserver au frais.

Réaliser le bouillon

Éplucher et tailler les légumes en petit cube (brunoise), écraser l'ail. Faire suer dans une casserole avec un peu de beurre. A coloration mouiller avec 1l5 d'eau et ajouter les 2 cubes de bouillon. A ébullition, ajouter les roulades de veau et cuire a feu doux 15mn.

Égoutter les roulades, enlever délicatement le film plastique et réserver. Ajouter les cèpes secs dans le bouillon et laisser infuser à feu très doux, laisser réduire légèrement le bouillon, rectifier l'assaisonnement si besoin et réserver.

Réaliser l'écrasée de pomme de terre

Éplucher et détailler les pommes de terre en gros morceaux , mettre a cuire avec les gousses d'ail pelés dans de l'eau avec cube de bouillon.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter avec l'ail et écraser le tout assez grossièrement, ajouter la crème épaisse, le beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Finition et dressage du plat

Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les roulades et faire colorer a feu moyen en retournant les roulades et en les arrosant du beurre fondu.

Dresser au centre de l'assiette un dôme d'écrasée de pomme de terre, disposer dessus un morceau de roulade taillée en biseau. Mettre le bouillon avec légumes et cèpes tout autour de l'assiette et servir aussitôt.

