



Préparation : 40 min / Cuisson: 40 min

Oseily



Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Orloff de veau et risotto d'oseille

Ingrédients pour 4 pers

1 rôti de veau pour 4 personnes
200 g de riz rond
10/15 feuilles d'oseille
1 boule de mozzarella Les Bufflonnes du Sud
2 tomates
140 g d'oignons ciselés
1 gousse d'ail frais haché
80 cl de fond de volaille en poudre
80 cl d'eau

10 cl de vin blanc
1 feuille de laurier
1 dizaine de tomates cerise
6/7 feuilles de basilic
1 c. à s. d'huile d'olive
Poivre blanc moulu
2 g de piment d'Espelette
Sel

Préparation

Dans une casserole adaptée, faites suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Nacrez le riz. Ajoutez le vin blanc, le fond de volaille, une pincée de sel, de poivre et la feuille de laurier. Réduire de moitié. Mouillez avec l'eau et laissez cuire 20 minutes. Débarrassez dès que la cuisson est terminée pour éviter que le riz ne continue à cuire dans la casserole.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, ajoutez-y une pincée de sel et les feuilles d'oseille. Laissez dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les feuilles soient totalement ramollies. Égouttez puis mixez avec un peu d'eau de jus de cuisson. Versez le jus vert d'oseille dans le riz.

Incisez le rôti de veau cru tous les cm au deux tiers de la profondeur. Glissez-y une fine tranche de mozzarella et de tomate dans chacune des incisions. Assaisonnez avec du sel et du piment d'Espelette. Ficelez et faites cuire le rôti de veau au four pendant 35 minutes à 180 degrés (thermostat 6) avec un filet d'huile d'olive.

Une fois sorti du four, rajoutez le riz et décorez avec quelques tomates cerise et des feuilles de basilic. Servez et dégustez cette recette de rôti de veau orloff et risotto d'oseille.

Bon appétit !