

Recette Australienne

Roulé de veau au pesto Warrigal



Pour 4 personnes

Préparation : 30min

Temps de cuisson : 10min

Ingrédients :

- 140g de Warrigal Greens (plante que l'on trouve sur la côte Ouest de l'Australie), on peut la remplacer par des épinards en branche
- 40g de parmesan râpé
- 45g de macadamia grillé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 60ml d'huile d'olive
- 500g de filet de veau

Pour faire le pesto, faites bouillir de l'eau dans une casserole et blanchir les Warrigal (ou épinards en branches) pendant 3 minutes puis laisser reposer dans un bol d'eau froide.

Faites égoutter puis couper en petit morceau et ajouter le parmesan, les macadamias écrasées, le jus de citron et l'huile d'olive.

Assaisonner avec du sel et du poivre et utiliser un mixeur si la garniture n'est pas assez fine.

Préchauffer votre four à 190°.

Etaler la garniture préparée auparavant sur les escalopes de veau (fine de 5mm environ) puis les rouler. Les mettre dans un plat au four et laisser cuire environ 5 à 7min (les entourer d'un papier de cuisson ou de ficelle alimentaire pour plus de tenue si besoin).

Laisser reposer sous du papier aluminium pendant 5 min puis couper des tranches de 2cm environ. Servir chaud avec un filet d'huile de macadamia et une salade verte.

BON APPETIT !

