

SAUCE VERTE ET VIANDE DE VEAU, LE BOLLITO

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



INGRÉDIENTS

- 5 CàS d'Asil Rouge (Réf: 220)
- 50g de Persil
- 5 gousses d'Ail confit à l'huile d'olive (Réf: 125)
- 35g de Mie de pain
- 5 Filets d'anchois (Réf: 690)
- 1 CàS de Câpres (Réf: 242)
- 1 Œuf
- 200ml d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- 2 Carottes
- 2 Pommes de terre
- 1 branche de Céleri
- 1 Oignon
- 20g de Gros sel



4 personnes



15 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

Pour la viande de veau

1. Dans une cocotte minute, remplissez au maximum d'eau avec les légumes (carottes, pomme de terre, céleri, oignon) et 1 cuillère à soupe de gros sel. Y cuire le veau, pendant 30 minutes après que la cocotte ait commencé à siffler. Après le sifflement, baisser le feu.

Pour la sauce verte, le Bagnet verd

1. Faire cuire un œuf, jusqu'à ce qu'il soit dur
2. Dessaler les câpres en les mettant à tremper dans l'eau froide. Vider l'eau et le sel et changer l'eau
3. Laver le persil
4. Couper les gousses d'ail confit en deux
5. Hacher finement l'ail dans un mixer. Ajouter le persil, bien mixer
6. Ajouter les câpres et les anchois, bien mixer de nouveau
7. Tremper la mie de pain dans le vinaigre, la laisser une minute, puis la presser entre vos mains pour en retirer du vinaigre. Bien presser
8. Refroidir l'œuf dur sous l'eau froide
9. Ajouter dans le mixer l'œuf dur, la mie de pain. Bien mixer
10. Ajouter l'huile d'olive, pour donner du moelleux. Mixer de nouveau. Ajuster si besoin en huile d'olive pour obtenir une belle onctuosité. Mixer de nouveau
11. Saler selon votre goût

La combinaison des deux

Servir la viande, les légumes chauds et la sauce froide. La sauce sera encore meilleure le lendemain. Ne pas hésiter à la préparer la veille