

Veau d'Aveyron et du Ségala

RENDEZ-VOUS DU GOÛT



Roulés de Veau d'Aveyron et du Ségala aux tomates séchées et oléagineux

Saison : Printemps / Eté

Type : Plat



4 pers



Facile



A poêler



Préparation : 10 min

Cuisson : 5/6 min

Ingrédients

- 4 escalopes de veau d'Aveyron et du Ségala très fines (*suffisamment grandes pour pouvoir les rouler - l'équivalent de 2 mains min*)
- Tomates séchées
- Mélange d'oléagineux (type amandes, noix de cajou, graines de courges, pistaches, etc.)
- Crépinette
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- 2 échalotes
- Une branche de thym

Recette proposée par : [Olivier Chaput](#)

Photo : [@Laura_Causse_IRVA](#)



Préparation

Demander au boucher de couper très finement les escalopes de veau.

Mettre à plat les escalopes puis les saler et les poivrer.

Couper les tomates séchées en lamelles puis les disposer en ligne sur les escalopes (vous pouvez faire 2 lignes de tomates séchées en fonction de la taille des escalopes).

Parsemer les escalopes avec le mélange d'oléagineux.

Dans un récipient d'eau, tremper la crépinette puis l'essorer. Poser à plat la crépinette, disposer votre roulé de veau et replier la crépinette pour entourer complètement le roulé.

Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, les 2 échalotes coupées et la branche de thym. Faire dorer les roulés de chaque côté (de 1 à 2 min/côté en fonction de l'épaisseur).

Couper en rondelles et servir.