



RÔTI DE VEAU AU PESTO BASILIC ROQUETTE LÉGUMES BRAISÉS

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1,2 kg de rôti de veau
2 courgettes
2 aubergines
100g de roquette
1 botte de basilic
1 oignon
2 gousses d'ail
50g de parmesan râpé
20g de beurre
6cl d'huile d'olive
12 tomates confites
50g de pignon de pin
1CS de vinaigre
sel, poivre

Préchauffer le four à 210°.
Faire colorer le rôti dans une poêle de chaque côté pendant quelques minutes. Saler et poivrer et déposer dans un plat allant au four.
Entourer de tomates confites, saler et poivrer et enfourner 50min.
Préparer un pesto en mixant roquette, ail, pignons, parmesan, basilic et huile d'olive. Saler et poivrer.
Préparer les légumes braisés : couper les courgettes et les aubergines en tranches. Les faire revenir 10min dans une sauteuse avec beurre et un peu d'huile et 1 oignon émincé.
Ajouter le vinaigre et poursuivre la cuisson 3 min.
Badigeonner le rôti de pesto, ajouter un peu d'eau dans le plat et enfourner à nouveau 10min.
Déguster le rôti agrémenté de légumes. servir le reste du pesto en accompagnement.