



## RÔTI DE VEAU AU PESTO BASIIC 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.