

# ORLOFF DE VEAU, TOMATE MOZZARELLA, ET RISOTTO D'OSEILLE



## Préparation

- Préparation du riz : Faire suer les oignons et l'ail dans une casserole avec l'huile d'olive. Nacrez le riz. Ajouter le vin blanc, le fond de volaille, une pincée de sel, de poivre et le laurier. Réduire de moitié puis mouiller avec l'eau et laisser cuire 20 mn et égoutter.
- Préparation du jus vert d'oseille : Faire bouillir de l'eau dans une casserole, ajouter une pincée de sel et les feuilles d'oseille. Laisser infuser jusqu'à ce que les feuilles soient ramollies. Egoutter et mixer avec un peu d'eau de jus de cuisson. Verser sur le riz.
- Préparation de la viande : Inciser le rôti de veau cru tous les cm au 2/3 de la profondeur. Insérer une fine tranche de mozzarella et de tomate dans chaque des incisions. Saler et mettre du piment d'Espelette. Ficeler et rôtir pendant 35 mn à 180° avec un filet d'huile d'olive. Une fois sorti du four, rajouter le riz et décorer avec quelques tomates cerise et des feuilles de basilic.



Origine  
France

VEAU DU LAURAGAIS  
LE VEAU SOUS LA MÈRE DU COEUR DE L'OCCIDENTALE



Castelnaudary