



Orloff de veau, tomate, mozzarella et risotto d'oseille - Julien Duboué

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 rôti de veau pour 4 personnes

200 g de riz rond type « Arborio »

10/15 feuilles d'oseille

1 boule de mozzarella

2 tomates

140 g d'oignons ciselés

1 gousse d'ail frais haché

80 cl de fond de volaille en poudre

80 cl d'eau

10 cl de vin blanc

1 feuille laurier

1 dizaine de tomates cerise

6/7 feuilles de basilic

1 c. à s. d'huile d'olive

Poivre blanc moulu

2 g de piment d'Espelette

Sel

Préparation du riz

Dans une casserole adaptée, faire suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Nacrer le riz. Ajouter le vin blanc, le fond de volaille, une pincée de sel, de poivre et la feuille de laurier. Réduire de moitié. Mouiller avec l'eau et laisser cuire 20 minutes. Débarrasser dès que la cuisson est terminée pour éviter que le riz ne continue à cuire dans la casserole.

Préparation du jus vert d'oseille

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, y ajouter une pincée de sel et les feuilles d'oseille. Laisser dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les feuilles soient totalement ramollies. Égoutter puis mixer avec un peu d'eau de jus de cuisson. Verser le jus vert d'oseille dans le riz.

Préparation de la viande

Inciser le rôti de veau cru tous les cm au 2/3 de la profondeur. Y glisser une fine tranche de mozzarella et de tomate dans chacune des incisions. Assaisonner avec du sel et du piment d'Espelette. Ficeler et rôtir pendant 35 minutes à 180°C 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.

Crédit photo ©Amélie Roche