

## VEAU AU THON

(vitello tonnato)

Pour 4 personnes

- 1 rôti de veau d'environ 800 gr
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 25 cl de vin blanc
- 1,5 l d'eau
- 5 graines de poivre noir
- 3 clous de girofle
- sel

Pour la sauce :

- 1 boîte de thon à l'huile de 160 gr
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 2 œufs durs
- du bouillon
- 1 citron pressé
- sel, poivre

Il s'agit d'un plat qui doit être préparé quelques heures à l'avance, voire le jour précédent.

Commencer par laver les légumes qui seront utilisés pour cuire la viande. Eplucher la carotte et coupez-la en morceaux, coupez les extrémités du céleri et coupez-le également en morceaux. Peler et coupez l'oignon. Mettre tous les légumes dans un bol et ajouter aussi l'ail entier non épluché.

Dans une cocotte mettre tous les légumes et le rôti de veau. Ajoutez une feuille de laurier, les clous de girofle et les graines de poivre noir.

Versez ensuite le vin blanc et l'eau, salez et ajoutez l'huile d'olive.

Portez à ébullition et écumer au fur et à mesure.

Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 40-45 minutes.

A la fin de la cuisson, sortez le rôti et laissez le refroidir.

Éliminez le laurier, le poivre et les clous de girofle.

Pendant ce temps préparer la sauce.

Récupérez 1/3 du bouillon et faites le réduire.

Passez au mixer tous les ingrédients. Le thon avec son huile, les œufs durs, le jus de citron, le bouillon, les câpres et la moutarde, sel et poivre.

Goutez la sauce et si elle est trop épaisse vous pouvez rajouter du jus de citron et un peu de bouillon. Mettre au réfrigérateur.

Lorsque le rôti est bien froid le découper en tranches fines (avec une trancheuse électrique si vous en possédez une). Disposer les tranches sur un plat de service et recouvrez-les de sauce. Décorer avec quelques câpres et des quartiers de citron.

Remettez au frigo jusqu'au moment de servir.