VEAU AUX AROMATES

Plats et accompagnements



4 personnes | 20 min | 4,7€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 1 Aubergine
- 3 brins de Thym
- 3 brins de Persil
- 4 feuilles de Sauge
- 4 feuilles de Basilic
- 2 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 2 CàS de Câpres **(Réf : 242)**
- 1 Gousse d'ail
- 1 CàS de Vinaigre aromatique aux herbes **(Réf : 210)**
- 12 tranches de Rôti de veau
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Laver les herbes aromatiques (thym, persil, sauge et basilic). Dessaler les câpres. Mixer les herbes aromatiques, les câpres, l'anchois et l'ail avec une cuillère de vinaigre de vin blanc
2. Laver l'aubergine. La couper en 16 tranches de ½ cm d'épaisseur.
3. Chauffer le grill du four (ou une poêle) et cuire les tranches 2-3 minutes de chaque côté
4. Prendre les tranches de veau ou couper le rôti que vous avez préparé en 12 tranches de ½ cm d'épaisseur. Alterner 4 tranches d'aubergine avec 3 tranches de viande (commençant par l'aubergine). Mettre la sauce aux herbes entre chaque couche.