

inspiration  
**VERCORS**

## Rôti de veau farci à l'ail des ours noix et Bleu du Vercors-Sassenage



# Rôti de veau farci à l'ail des ours noix et Bleu du Vercors-Sassenage

## Mon panier

- 1 rôti de veau (800 g)
- Pommes de terre primeur
- Beurre
- Sel et poivre

Farce :

- 20 g de persil plat
- 20 g d'ail des ours
- 40 g de chapelure
- 80 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 5 noix de Grenoble AOP (équivalent 50 g cerneaux)
- Huile d'olive



Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Repos : 4 h



4 personnes



Difficile

## Aux fourneaux

Préchauffer le four à 160°C • Hacher fin l'ail des ours et le persil • Mélanger avec la chapelure, le fromage coupé en petits dés, les cerneaux concassés finement et l'huile d'olive.

Inciser le rôti dans la longueur sans le trancher • L'ouvrir et y répartir la farce • Refermer et ficeler • Dans une poêle, faire saisir le rôti dans une noix de beurre, 3 minutes de chaque côté • Dans un plat allant au four, disposer le rôti saisi et les pommes de terre coupées en deux • Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau.

Salier et poivrer, puis enfourner environ 50 minutes à 160°C.



La Région   
Auvergne-Rhône-Alpes

isère  
LE DÉPARTEMENT  
www.isere.fr

