

Vitello Tonnato

- 800g rôti de veau
- 6 tomates grappe
- 4 gousses d'ail
- 6 oignons nouveaux
- 2 brins de thym
- 4 c.s. huile d'olive
- 1 citron
- fleurs de câpres
- 3 brins de persil plat haché

Pour la sauce :

- 140g thon à l'huile d'olive
- 15cl huile d'olive
- 3 filets d'anchois à l'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Salez et poivrez le rôti de veau, mettez-le dans un plat avec les tomates coupées en 4, les oignons coupés en 2, les gousses d'ail et le thym. Arrosez d'huile d'olive, enfournez 1h. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur.
2. Mixez le thon, l'huile d'olive, les anchois et le jaune d'œuf.
3. Servez le veau finement tranché, nappé de sauce, parsemé d'un peu de zeste de citron râpé et arrosé de jus de citron. Décorez de fleurs de câpres et de persil haché.

Bon appétit !