

# Roulé de veau

## «Emilie»

pour 4-5 personnes

### Ingrédients:

1,2 kg de poitrine de veau, à rouler  
100 g de jambon cru  
8-10 feuilles de sauge  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 verre de vin blanc  
du sel

### Pour la marinade:

1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à soupe d'huile  
1 cuillère à café  
de thym  
du poivre

### Préparation:

Saler légèrement la viande et badigeonner l'intérieur de moutarde. Garnir avec les tranches de jambon et les feuilles de sauge. Rouler la viande et la lier avec du fil de cuisine. Préparer une marinade avec les ingrédients mentionnés puis en badigeonner le rôti roulé. Laisser mariner pendant 2 heures. Préchauffer le four en position gril avec la lèchefrite. Déposer la viande sur la grille et la laisser dorer de toutes parts. Poursuivre la cuisson (four en position normale) 200°C pendant 1½ heure. Arroser de temps en temps avec du vin blanc et le jus de cuisson. Saler à mi-cuisson. Avant de découper le rôti, laisser reposer la viande quelques minutes. Servir avec des épinards en branches cuits au beurre et à l'ail.