



Wine in Black
GOURMET



Avec le soutien de
Kitchen Stories.

Vitello tonnato

« Peut-être une des meilleures recettes d'Italie ! Un plat qui rappelle les vacances d'été même quand il pleut. »



Temps de préparation : 45 Minutes

Vin conseillé : Cabernet Sauvignon



Ingrédients pour 4 personnes

1 kg	de rôti de veau	2 c. à soupe	de câpres
1	céleri rave	3 c. à soupe	de mayonnaise
1	carotte	350 ml	d'huile d'olive
1	oignon	1½	citron
1	poireau	400 g	de thon
350 ml	de vin blanc		persil (pour servir)
3	feuilles de laurier		câpres (pour servir)
4	branches de thym		sel
5	gousses d'ail		poivre
6	filets d'anchois		

Préparation



1/5

Enlevez le gras du rôti de veau et ficelez le rôti. Coupez en petits morceaux carotte, céleri, oignon et poireau.



2/5

Insérez dans votre faitout le vin blanc, les légumes découpés, les feuilles de laurier et le thym. Epluchez l'ail, écrasez les morceaux et ajoutez-les dans votre faitout. Ajoutez de l'eau jusqu'à hauteur de 7 cm dans votre faitout et faites cuire.

Déposez le rôti de veau et laissez mijoter. Si besoin,



Ustensiles

planche à découper - faitout - film alimentaire - ficelle - presse-agrumes - plat de service - couteau - mixeur





Notre recommandation



Rouge · Italie · Cabernet Sauvignon, Merlot

Chianti Riserva 2013 Rocca delle Macie

Nous vous présentons l'une des valeurs sûres parmi les meilleurs Chianti Riserva toscans. Le célèbre domaine italien Rocca delle Macie a élaboré avec minutie la cuvée 2013 de ce délicieux vin rouge majoritairement à partir du cépage-roi en Toscane, le sangiovese. Le résultat est phénoménal. Ce n'est pas une surprise quand on sait que ce nectar a vieilli 24 mois durant en fûts de chêne ! À découvrir sans plus attendre...

Le bouquet dévoile des arômes de cerise mûre, de myrtille, d'herbe méditerranéenne et de violette auxquels s'ajoute une touche boisée légèrement chocolatée. Un vin harmonieux et velouté typique de l'Italie qui accompagne merveilleusement la cuisine italienne comme un classique vitello tonnato !

→ ajoutez encore de l'eau jusqu'à ce que votre rôti soit recouvert. Retirez du feu et posez le couvercle sur votre faitout pendant environ 3 heures afin de le laisser refroidir dans son jus.



3/5

Préparez votre sauce pendant que le rôti refroidit. Mixez l'ail, les anchois et les câpres. Insérez-y la mayonnaise, l'huile d'olive, le jus de citron et le thon et mixez jusqu'à obtenir une sauce homogène. Assaisonnez avec sel et poivre. Si souhaité, vous pouvez ajouter plus d'anchois et de câpres.



4/5

Gardez $\frac{1}{3}$ de la sauce pour le service. Découpez le rôti en fines tranches et déposez chaque tranche sur votre plat. Recouvrez chaque tranche de sauce. Une fois toutes les tranches disposées et recouvertes de sauce, déposez une dernière fois de la sauce sur le dessus. Recouvrez votre plat de film alimentaire et mettez au frais pendant environ 24 heures.



5/5

Sortez votre plat et laissez-le à température ambiante. Hachez le persil et découpez le citron en rondelles. Servez votre Vitello tonnato avec les rondelles de citron, le persil, les câpres et le reste de la sauce. Buon appetito !



Valeurs nutritionnelles (par portion)

kcal.	Protéines	Matière grasse	Glucides
541	31 g	40 g	6 g

Bon Appétit!

