

Filet de veau rôti à l'olive noire. Caviar d'aubergines et bonbon de ratatouille.

Pour 4 personnes :

400 g de filet mignon de veau
100 g olives noires
100 g huile d'olive
2 aubergines
2 courgettes
1 poivron jaune, 1 rouge, 1 vert
1 dl sauce tomates.
2 feuilles de brick
1 œuf
Sel, poivre, huile

Pour la ratatouille : couper finement les courgettes, les poivrons et ½ aubergine. Faire revenir le tout dans un fond d'huile d'olive. Saler, poivrer. Epicer au goût de chacun (ail, herbes,...) ajouter la sauce tomate et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Laisser refroidir dans une passoire. Le jus qui s'écoule servira de sauce.

Pour le caviar d'aubergines : couper les aubergines en deux sur la longueur. Les cuire 1 heure au four à 160°C avec un peu d'huile d'olive et de sel sur la chair. Peler au sortir du four et concasser grossièrement la chair. Réserver dans une casserole.

Pour le veau : mixer les olives avec l'huile d'olive de façon à obtenir une pâte. Saler le filet de veau entier et le colorer de toute part. Arroser de pâte d'olives et le cuire 10 minutes à 180°C dans un four préchauffé. Laisser reposer la viande 5 minutes avant de trancher.

Finition : couper les feuilles de brick en 2, déposer une cuillère de ratatouille au centre, rouler en cylindre et coller les bords au jaune d'œuf. Frire à la poêle ou en friteuse. Chauffer l'aubergine. Dresser le veau sur l'aubergine, le bonbon de ratatouille à côté et le jus de ratatouille en guise de sauce.

Saison du Plat: Été

Le Vin qui lui va: un gamay ou autre rouge léger