

Vitello tonnato, sauce au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Un plat typiquement italien à servir avec des câpres, du parmesan et une salade de pousses d'épinards.

Ingrédients

- 4 fines escalopes de veau
- 4 cuillères à soupe de sauce au roquefort - par exemple de sauce au roquefort société®
- 280 g de thon au naturel
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 50 g de parmesan en copeaux
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Aplatissez les escalopes de veau à l'aide d'un attendrisseur à viande, ou à défaut d'une casserole, entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
- 2 Réalisez un court bouillon. Faites chauffer 1,5 litres d'eau salée, ajoutez la carotte coupée en morceaux, le blanc de poireau, l'oignon entier pelé, le bouquet garni et le fond de veau.
- 3 A ébullition, plongez les escalopes de veau dans le court-bouillon et laissez-les cuire à petits bouillons pendant 20 minutes.
- 4 A la fin de la cuisson, éteignez le feu et laissez la viande dans le bouillon.
- 5 Egouttez le thon et mixez-le avec la sauce au roquefort Société ainsi que le jus de citron. Ajoutez une louche de court-bouillon, mélangez et réservez la sauce. Elle doit être fluide mais pas trop liquide.
- 6 Servez les escalopes nappées de sauce et parsemées de câpres et de parmesan.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

