



## Estelle de Saint Germain

### Rôti de veau à l'ail et à la sauge

#### Ingrédients :

Rôti de veau, 2 fenouils, 1 poignée d'épinards, 1 tête d'ail, 1 citron, des feuilles de sauge, 1/2 tasse de pignons, huile d'olive, sauge et fleur de sel.

#### Recette :

Préchauffer le four à 85°

Hacher le zeste d'1/2 citron avec la sauge, le jus du citron et 1 gousse d'ail, enrober la viande et enfourner 2 heures.

Couper les fenouils en lamelles à la mandoline, les cuire vapeur. Ils doivent rester croquants, puis, ajouter les épinards quelques minutes.

Faire cuire une tête d'ail 8 minutes vapeur. Mixer l'ail cuit avec de la sauge, les pignons, une pincée de fleur de sel et un peu d'eau de vapeur de l'ail. Dresser les assiettes en ajoutant un filet d'huile d'olive et en rectifiant l'assaisonnement.