

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Roulé de bœuf aux olives et aux herbes

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

1 rôti de bœuf d'1 kg
150 g d'olives vertes Manzanilla
1 petit bouquet de coriandre
1 petit bouquet de ciboulette
2 gousses d'ail
100 g de pimiento à l'huile
3 pommes de terre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :

Coupez la moitié des olives en rondelles.

Hachez l'ail.

Hachez la coriandre et ciselez la ciboulette

Coupez les pimiento en lamelles

Epluchez les pommes de terre et tranchez-les finement en rondelles à l'aide d'une mandoline.

Dans un bol, mélangez les rondelles d'olives, l'ail haché, la coriandre, la ciboulette, les lamelles de pimiento, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre.

Posez le rôti à plat sur une planche à découper. Retirez les ficelles et la barde. Positionnez un couteau bien aiguisé sur la partie longue du rôti, à 2 cm de la planche, et découpez la viande de l'extérieur vers l'intérieur en escargot, dans l'épaisseur, de façon à la dérouler comme une pâte à tarte.

Aplatissez la viande avec un pilon ou un rouleau à pâtisserie. Salez et poivrez.

Tartinez la viande avec la farce aux olives

Roulez délicatement la viande sur elle-même pour lui redonner la forme d'un rôti puis ficelez-la.

Disposez les rondelles de pommes de terre dans un plat à gratin et déposez par-dessus le rôti farci.

Versez le reste d'huile d'olive sur l'ensemble.

Ajoutez les olives restantes, salez et poivrez.

Mettez au four pour 30 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 200°C.

Dégustez chaud.