



Orloff de veau, tomate, mozzarella et risotto d'oseille
Une recette de [Julien Duboué](#), chef de A Noste, Boulom, A Mia...

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 rôti de veau pour 4 personnes
- 200 g de riz rond type « Arborio »
- 10/15 feuilles d'oseille
- 1 boule de mozzarella
- 2 tomates
- 140 g d'oignons ciselés
- 1 gousse d'ail frais haché
- 80 cl de fond de volaille en poudre
- 80 cl d'eau
- 10 cl de vin blanc
- 1 feuille laurier
- 1 dizaine de tomates cerise
- 6/7 feuilles de basilic
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Poivre blanc moulu
- 2 g de piment d'Espelette
- Sel

Préparation du riz

1. Dans une casserole adaptée, faire suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive.
2. Nacrer le riz.
3. Ajouter le vin blanc, le fond de volaille, une pincée de sel, de poivre et la feuille de laurier.
4. Réduire de moitié.
5. Mouiller avec l'eau et laisser cuire 20 minutes.
6. Débarrasser dès que la cuisson est terminée pour éviter que le riz ne continue à cuire dans la casserole.

Préparation du jus vert d'oseille

1. Faire bouillir de l'eau dans une casserole, y ajouter une pincée de sel et les feuilles d'oseille.
2. Laisser dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les feuilles soient totalement ramollies.
3. Égoutter puis mixer avec un peu d'eau de jus de cuisson.
4. Verser le jus vert d'oseille dans le riz.

Préparation de la viande

1. Inciser le rôti de veau cru tous les cm au 2/3 de la profondeur. Y glisser une fine tranche de mozzarella et de tomate dans chacune des incisions.
2. Assaisonner avec du sel et du piment d'Espelette.
3. Ficeler et rôtir pendant 35 minutes à 180°C avec un filet d'huile d'olive.
4. Une fois sorti du four, rajouter le riz et décorer avec quelques tomates cerise et des feuilles de basilic.