Filet de veau à l’italienne à la sauce au thon et aux câpres

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 l de bouillon de poule (n bocal ou en cubes)
3 brins de thym
1 feuille de laurier
3 tiges de céleri (en morceaux)
2 carottes (en morceaux)
1 échalot (coupée en deux)
800 grammes de rôti de veau
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 citron (le jus)
3 cuillères à soupe de câpres
200 grammes de thon (au naturel, en conserve, égoutté)
1 poignée roquette
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Portez le bouillon de poule à ébullition et ajoutez le thym, la feuille de laurier, le céleri, les carottes, l'échalote, du sel et du poivre. Plongez le rôti de veau dans le bouillon et baissez le feu. Laissez mijoter à feu très doux pendant 45 minutes. Laissez refroidir la viande sur un plat. Gardez éventuellement le bouillon pour en faire un potage.**

2. **Mélangez la mayonnaise, le jus de citron, les câpres, du sel et du poivre. Mixez bien le tout. Ajoutez le thon égoutté et mixez à nouveau. Salez et poivrez. Ajoutez éventuellement un peu de bouillon : la sauce ne doit pas être trop épaisse.**

3. **Émincez finement le veau et dressez-le sur quatre assiettes. Arrosez-le de sauce au thon. Garnissez avec quelques câpres et de la roquette.**