

# Involtinis de boeuf



Tél. : 28 39 51

Cuisine  
italienne



6 personnes



30 mn



110 mn

## Ingrédients

- 12 tranches fines de boeuf
- 200 g de chair à saucisse douce ou piquante
- 6 gousses d'ail hachées
- 1/2 cuillère à thé de flocons de piment broyés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 700 ml de coulis de tomates
- 30 ml de vinaigre balsamique
- 180 ml de petites olives noires
- 12 cure dents ou de la ficelle de boucher
- Sel et poivre



## Préparation

Préchauffez le four à 180 °C.

Sur un plan de travail, étalez les tranches de boeuf. Aplatissez-les légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Salez et poivrez. Répartissez la chair à saucisse en petits cylindres à la base des tranches et roulez la viande en la comprimant fermement. Piquez le centre d'un cure-dent ou attachez la viande avec de la ficelle.

Dans une poêle allant au four, dorez quelques involtinis à la fois dans 2 cuillères à soupe d'huile. Réservez sur une assiette. Dans la même poêle, dorez l'ail et le piment dans le reste de l'huile. Ajoutez le coulis de tomates, les olives et la viande en l'enrobant bien de la sauce. Portez à ébullition, couvrez et faites cuire au four environ 2 heures ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.

Vous pouvez servir avec de la polenta.

## Astuces de chef



- Enveloppez le boeuf dans du film alimentaire en faisant plusieurs tours et en serrant bien pour lui donner une forme ronde. Placez le boeuf dans le congélateur environ 1 heure pour raffermir la viande et pouvoir la couper facilement.
- Les involtini (littéralement petits roulés) sont extrêmement répandus en Italie. Composés de viande, de jambon et farcis avec des herbes ou du fromage, il en existe aussi au poisson ou des versions végétariennes.