

Roladki wołowe

ROULADE DE BŒUF

Recette polonaise de Maria

Ingrédients :

- 2 petits oignons
- 4 cornichons
- 4 escalopes fines de bœuf
- Sel et poivre
- 2 à 3 cuillères de moutarde
- 4 tranches de lard
- 150 gr de céleri coupé en dés
- 1 carotte coupée en dés
- 1 blanc de poireau émincé
- 150 ml de vin rouge
- Environ 250 ml de bouillon de bœuf
- Quelques branches de thym
- Huile d'olive

Préparation :

- Peler et couper l'oignon en rondelles.
- Couper les cornichons dans la longueur.
- Saler et poivrer légèrement les tranches de bœuf et badigeonner chaque tranche de moutarde.
- Ensuite, déposer le lard, quelques morceaux de cornichons et des anneaux d'oignon.
- Enrouler vos tranches de bœuf et lier avec un cure-dent ou de la ficelle.
- Lavage des légumes, peler et couper en dés.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire frire les rouleaux de chaque côté jusqu'à ce que la viande soit dorée.
- Retirer la viande de la poêle et ajouter les légumes.
- Faire frire pendant quelques minutes dans la graisse de la viande.
- Ensuite, placez les rouleaux sur les légumes et ajouter le vin.
- Après un certain temps, ajouter le bouillon et le thym.
- Assaisonner avec le sel et le poivre.

- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 1,30 heure.
- Epaissir la sauce en fin de cuisson avec de la fécule si c'est nécessaire.
- Servir les rouleaux nappés de sauce.

*Ma grand-mère préparait les rouleaux de la même façon. En accompagnement ma Babcia faisait du chou rouge et de la purée ou des kluski.