



La noix de veau farcie aux fruits secs

05/09/2017 à 12h22

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 2h

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 1,2 kg de noix de veau
- 10 pruneaux
- 10 abricots secs
- 4 figues
- 1 verre de vin de noix
- 8 pommes de terre épluchées et coupées en morceaux de taille identique
- 1 filet d'huile d'olive

La garniture :

- 2 carottes coupées en morceaux
- 2 oignons coupés en morceaux

Préparation :

- Plongez votre Romertopf pendant 10 mn dans l'eau pour bien l'humidifier;
- Coupez en morceaux les fruits secs et mettez-les à mariner dans $\frac{1}{2}$ verre de vin de noix;
- Faites une entaille dans la noix de veaux et farcissez-la de fruits secs;
- Ficelez ensuite la viande pour empêcher la farce de s'en aller pendant la cuisson;
- Mettez dans le Romertopf un filet d'huile d'olive et la noix de veau. Assaisonnez et ajoutez le reste de vin de noix. Fermez le couvercle;
- Mettez à cuire à four froid pendant 2 heures à 180°;
- 30 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre.