

Roulés de veau aux fruits secs et aux noix



Pour 4 personnes :

500 g de sauté de veau

30 g de raisins secs

2 bouchons de rhum + 3 CS d'eau

30 g de noix + 30 g d'amandes émondées

100 g d'abricots secs coupés en morceaux

1 œuf

$\frac{1}{4}$ de baguette rassie

1 CC de fond de viande

Sel et poivre

600 g d'eau

- Faire mariner, pendant 1 heure, les raisins secs et le rhum. Les égoutter et réserver.
- Dans le bol, mixer les noix et les amandes 3 sec / V.6. Réserver.
- Hacher la viande, par moitié, pendant 10 sec / V.7 et réserver.
- Mettre tous les ingrédients dans le bol du Thermomix (*viande + raisins égouttés + noix et amandes mixées + abricots secs + pain + œuf*). Saler et poivrer au goût, ajouter le fond de viande et mixer 20 sec / Sens inverse / V.3.
- Avec la farce obtenue, former 4 petits boudins et les envelopper dans du papier film, en les fermant hermétiquement.
- Poser les roulés de veau dans le Varoma et fermer avec le couvercle.
- Verser 60 cl d'eau dans le bol, placer le Varoma et programmer 30 min / Varoma / V.1.
- A la sonnerie, retirer le Varoma et déballer les roulés de veau.
- Servir aussitôt.

