***Rôti de veau au pesto de sauge et ses lingots confits***

**Pour 6 personnes**

1kl de rôti de veau dans le quasi

Pesto

30g de fanes de carottes

15g de feuilles de sauge

4 cuil à soupe d'huile d'olive

40g de pistaches

Garniture

2 oignons rouges

1 branche de thym

1 branche de sauge

500ml de bouillon

3 gousses d'ail

250g de lingot blancs

La veille faites tremper les lingots blancs dans un grand volume d'eau.

Préparez le pesto: mixez ensembles tout les ingrédients le plus finement possible, ajoutez un peu d'huile d'olive si le pesto est trop sec.

Versez un filet d'huile dans une cocotte en fonte et faites dorez le rôtit sur toutes ses faces à feu vif. Retirez le rôti de la cocotte.

Epluchez et émincez les oignons puis faites-les revenir dans la cocotte, quand ils commencent à se colorer ajoutez les gousses d'ail en chemise, le rôti, les lingots blancs égouttés et le bouillon, ajoutez le romarin et la sauge, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 1 heure. Surveillez la cuisson de temps en temps et rajoutez de l'eau si besoin pour que les haricots soient toujours immergés.

A 10 minutes de la fin de la cuisson, badigeonnez le rôti avec le pesto, et s’il en reste ajoutez-le à la garniture dans la cocotte, couvrez et laissez encore 10 minutes.

Vous pouvez ajoutez des légumes grillés à la garniture comme par exemple des courgettes, du fenouil...