

Roulades de filets de Julienne

Désépaisser le filet en deux. Faire fondre dans l'huile d'olives 1 oignon ciselé.

Ajouter des quartiers de tomates et laisser réduire. Ajouter des olives noires hachées, du basilic émincé, de l'ail ciselé puis saler et poivrer. Rouler le filet, le barder avec une tranche de poitrine fumée. Le farcir avec la réduction de tomates. Passer au four environ 15 mn à 160 °.

Arroser d'huile d'olives avant de servir.