



## Rôti de Veau Mimolette et Pancetta

### Ingrédients ( pour 6 personnes )

1 rôti de veau de 900g  
10 tranches de Pancetta  
10 tranches de Mimolette  
3càs de la moutarde  
2càs de l'huile d'olive  
Sel, poivre

Préchauffer votre four à 200°.

Placer le rôti dans un plat à gratin.

Faire 10 grandes entailles dans le rôti.

Badigeonner les entailles de moutarde tout en gardant 1 cuillère.

Glisser une tranche de mimolette et une tranche de pancetta dans chaque entaille.

Badigeonner d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Délayer le reste de moutarde avec de l'eau et verser ce mélange autour du rôti.

Mettre au four pendant 30 minutes. Servir aussitôt.