











Les recettes de Grand-mère de



- Préparation** 10 minutes.
- Cuisson** 1 heure à 1h10 à feu doux
(en moyenne 30 minutes par livre).
- Type de cuisson** Plutôt à la cocotte ou à la sauteuse qu'au four.

Ingédients

-  • 1KG de rôti de veau
-  • 300 gr de carottes
-  • une quinzaine de petits oignons blancs (oignons nouveaux)
-  • Deux cuillerées à soupe de beurre
-  • 300 ou 400gr de champignons... en boite ou frais, ce que vous pouvez trouver....
-  • Un verre de porto ou de vin cuit.
-  • Sel
-  • Poivre
-  • Un fond de veau
-  • Un demi-verre d'eau

Rôti de veau

Le temps de cuisson d'un rôti de veau dépend de la qualité de la viande mais aussi de sa forme. Un rôti long et mince cuit plus vite qu'un rôti court et épais.

Pour vous assurer que le rôti de veau est suffisamment cuit, planter la pointe d'un couteau jusqu'au cœur du rôti : Le jus qui s'échappe, lorsque vous retirer le couteau, doit être incolore.

Faites chauffer à feu doux le beurre dans une cocotte ou une sauteuse.

Quand le beurre à pris une belle couleur noisette, ajouter le rôti de veau dans la cocotte.

Laissez-le, bien dorer sur tous les côtés, environ 5 minutes en tout.

Pendant ce temps peler les oignons, en les laissant entier.

Gratter les carottes, lavez- les et couper en rondelles d'environ 1 cm.

Quand le rôti est doré sur toutes les faces, ajouter les carottes et les oignons dans la cocotte

Sans couvrir, laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes, en

remuant de temps en temps.

Ajoutez si vous avez, le fond de veau ou le demi-verre d'eau et le verre de porto.

Couvrez, laissez cuire 25 minutes environ en arrosant régulièrement.

Après 25 minutes de cuisson, salez, poivrez puis retournez le rôti, remettez un peu d'eau si nécessaire et laissez cuire doucement 30 minutes, toujours en arrosant régulièrement votre rôti.

En fin de cuisson, laisser le rôti 10 min feu éteint dans la cocotte, le rôti sera plus tendre.

Pour l'accompagnement :

Une jardinière de légumes - du riz - pommes de terres vapeur.
Petit pois ou trois purées : Carotte, Epinard à la crème, purée de pomme de terre.

Quoi Boire avec ? Un vin blanc comme un Alsace Tokay Pinot Gris, un Chablis de Bourgogne ou un vin rouge, comme un St Amour, un vin de Loire comme un Chinon ou un Bourgueil.

*En apéritif ou en entrée dégustez notre spécialité,
« Le jambon persillé de bourgogne »*