Roti de veau en cocotte

Préparation: 10 mn
Cuisson: 75 mn
Catégories: Ile-de-France; Viandes

Pour 6 personnes :
1,5 kg de noix ou de quasi de veau
1 bonne cuil. à café de saindoux et de beurre
3 oignons
1 bouquet garni
sel, poivre

Demandez à votre boucher de ne pas barder votre rôti, mais de vous donner 2 ou 3 os. Dans la cocotte, faites chauffer le saindoux, mettez le rôti. À feu modéré, faites-le dorer sur toutes ses faces, sans laisser brûler le saindoux. Dès que le rôti est doré, jetez la graisse du fond de la cocotte. Ajoutez les os, les oignons, le bouquet, le beurre, une cuillerée d'eau, salez, poivrez, couvrez. Laissez cuire 25 minutes par livre, à tout petit feu, en retournant le rôti 2 fois. Servez le rôti découpé, la sauce, généralement abondante, en saucière. Si votre rôti est bardé, faites-le dorer sans matière grasse et jetez toute la graisse avant de le faire mijoter.

Vin conseillé: Chinon

ELLE 2000 recettes

lien permanent vers la recette : Roti de veau en cocotte