Roti de veau aux olives

Préparation: 15 mn
Cuisson: 90 mn
Catégories: Provence; Viandes

Pour 6 personnes :
1,5 kg de noix de veau
500 g de champignons de Paris
250 g d'olives noires
2 gousses d'ail
thym, romarin
1 dl de vin blanc sec
sel, poivre du moulin
huile d'olive
1 citron

Dans un plat, effeuillez le thym, le romarin, salez, poivrez, arrosez de 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Roulez le rôti dedans et laissez-le macérer au moins 1 h en le retournant plusieurs fois. Dans une grande poêle, faites dorer le rôti sur toutes ses faces. Aussitôt doré, transvasez-le dans une cocotte, ajoutez l'ail écrasé, saupoudrez d'un peu de thym, mouillez avec le vin blanc, couvrez et faites cuire à four chaud 210° (7 au thermostat) pendant 1 h 30 environ. Pendant ce temps, dénoyautez les olives, plongez-les 2 mn dans de l'eau bouillante, laissez-les en attente. Otez le bout terreux des champignons, lavez-les sous l'eau courante et rincez-les au citron. Épongez-les, coupez-les en lamelles et faites-les poêler dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Au bout de 1 h 20 de cuisson du rôti, ajoutez les olives et les champignons. Laissez cuire encore 10 mn.

Note: Servez ce rôti entouré des olives et des champignons, présentez des tomates cuites à la provençale en légume d'accompagnement.
Vin conseillé: Côteaux d'Aix

ELLE 2000 recettes

lien permanent vers la recette : Roti de veau aux olives