

# RÔTI DE VEAU À LA PICARDE

Décembre 2004 (Actualisé en avril 2017)

## **Ingrédients (4 personnes) :**

- ★ 1 rôti de veau de 800 g (noix, épaule)
- ★ 1 Kg de choux de Bruxelles
- ★ 8 petites pommes de terre à chair ferme (500 g)
- ★ 8 tranches fines de poitrine fraîche
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 10 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 2 cuillères à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Plat à four, Poêle, Égouttoir, Piques en bois

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 14,00 € (soit 3,50 € par personne)



## **Recette :**

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) durant 15 mn. Parer les choux de Bruxelles, les cuire 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante avec une cuillère à café de gros sel, les rafraîchir et les égoutter. Éplucher les pommes de terre et les cuire 25 minutes dans une casserole d'eau bouillante avec une cuillère à café de gros sel. Rouler les tranches de poitrine et les maintenir avec des piques en bois.

Mettre le rôti dans un plat à four avec une cuillère à soupe d'huile, saupoudrer de thym et enfourner pour 50 minutes. Saler et poivrer 10 minutes avant la fin de la cuisson. 15 minutes avant la fin de cuisson du rôti, mettre une cuillère à soupe d'huile dans une large poêle et faire suer les rouleaux de lard 5 mn en les retournant souvent, ajouter les choux de Bruxelles et les pommes de terre et la noix de beurre. Débarrasser le rôti de sa ficelle et de sa barde. Le placer dans le plat de service, entouré de choux de Bruxelles, des pommes de terre et des rouleaux de lard.

## **Boisson :**

Un Sancerre rouge servi à 15°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.