

RÔTI DE VEAU EN COCOTTE

Janvier 2004 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rôti de veau de 800 g (noix, épaule)
- ★ 1 ou 2 oignons paille
- ★ 4 tomates moyennes
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 cuillère à soupe de porto rouge
- ★ 50 g de margarine
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 10 baies roses
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Cocotte en fonte

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1h30

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 16,35 € (soit 4,09 € par personne)



Recette :

Éplucher l'oignon, laver les tomates. Dans une petite casserole mettre 10 cl d'eau, porter à frémissement, couper le feu, ajouter le fond de veau et mélanger. Faire fondre la margarine dans une cocotte, y placer le rôti et le faire dorer sur toutes ses faces à feu vif.

Lorsque la viande est bien colorée, baisser le feu sous la cocotte, ajouter les tomates, l'oignon, le bouillon, le vin blanc, le porto. Parsemer du thym de Provence, des baies roses, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 en retournant de temps en temps le rôti. Servir avec des tagliatelles, de la purée ou des haricots verts.

Boisson :

Un Corbières blanc servi à 12°C, un Cahors ou un Côtes de Duras rouge servi à 16°C. (*)

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