

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

ROTI DE VEAU EN COCOTTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Rôti de veau de 600 à 800 g
- 4 Pommes de terre
- 5 cl Vin blanc
- 10 cl Fond de veau
- 80 g Lardons fumés
- 1 c à soupe Huile
- 1 Feuilles de laurier
- 1 Branche d'origan
- Sel, poivre



Préparation :

Comment préparer le Rôti de veau façon grand-mère, au four ou en cocotte votre viande sera tendre, moelleuse et savoureuse.

- 1 Huilez votre rôti de veau, salez et poivrez-le.
 - 2 Lavez les pommes de terre et coupez-les en tranches.
 - 3 Dans une cocotte faites revenir le rôti sur toutes les faces. Sortez le rôti et réservez le rôti.
 - 4 Garnissez votre cocotte de rondelles de pommes de terre.
 - 5 Déposez sur ce lit votre rôti de veau. Agrémentez de lardons et d'une feuille de laurier. Mouillez avec le vin blanc et le fond de veau. Faites cuire pendant 40 minutes.
 - 6 Décorez votre rôti d'un peu d'origan et servir avec le graves Rouge.
- Bon appétit !

Astuces et conseils: Vous pouvez remplacer l'origan par du thym frais. Vous pouvez aussi ajouter des champignons.