



Veau

Rôti de veau aux petits légumes



1h05 15 min 50 min

0

363

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le rôti de veau aux petits légumes

600 g **Noix de veau**
4 **Carotte(s)**
2 **Poireau**
1 **Oignon(s)**
1 litre(s) **Bouillon de légumes**
1 verre(s) **Vin blanc**
1 verre(s) **Eau**
50 g **Beurre**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
4 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du rôti

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Éplucher l'ail, le mettre dans une poêle avec l'huile d'olive.
- 3 Piquer le rôti avec les clous de girofle dans le sens de sa longueur.
- 4 Ajouter le rôti de veau dans la poêle, le faire rissoler des deux cotés pendant 5 minutes.
- 5 Transférer le rôti dans un plat à four, ajouter le bouillon de légumes et le vin blanc, enfourner et faire cuire pendant 20 minutes.

Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Éplucher et émincer l'oignon.
- 2 Laver les carottes et les poireaux, les éplucher et les couper en rondelles.
- 3 Réserver les légumes dans une assiette.

Étape 3

Préparation du rôti aux petits légumes

- 1** Après les 20 minutes de cuisson, sortir le rôti du four, ajouter tous les légumes.
- 2** Ajouter le beurre, l'eau, saler, poivrer et couvrir le plat avec du papier aluminium.
- 3** Enfournier à nouveau et faire cuire le rôti avec ses légumes pendant 25 minutes supplémentaires.
- 4** De temps en temps, arroser le rôti de son propre jus de cuisson et le retourner deux fois.
- 5** Servir le rôti chaud, accompagné des petits légumes.