



# *Veau* Rôti de veau orloff



**1h20** **30 min** **50 min** **0** **455**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la sauce Mornay

35 g **Beurre**  
35 g **Farine**  
50 cl **Lait entier**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
40 g **Gruyère râpé**  
1 **Bouquet garni**  
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour le rôti

800 g **Noix de veau**  
100 g **Jambon cuit**  
100 g **Emmental**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
20 g **Beurre**  
1 dl **Bouillon de volaille**  
1 verre(s) **Vin blanc**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation de la sauce Mornay

- 1 Chauffer le lait dans une casserole, avec le bouquet garni.
- 2 Dans une autre casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
- 3 Verser la farine dans le beurre fondu en une seule fois et, à l'aide d'une cuillère en bois, remuer rapidement afin ne pas faire de grumeaux.
- 4 Peu à peu, ajouter le lait tiède et continuer à remuer.
- 5 Saler et ajouter la noix muscade, en remuant constamment.
- 6 Lorsque la sauce commence à épaissir, ajouter les jaunes d'œuf; remuer.
- 7 Ajouter le gruyère râpé, remuer et faire cuire la sauce en tout une dizaine de minutes, jusqu'à épaississement.
- 8 Retirer la sauce du feu et la réserver couverte.

## Étape 2

### Préparation du rôti

- 1 Couper la noix de veau en tranches plutôt épaisses (1,5 cm à 2 cm d'épaisseur) en faisant attention à ne pas

aller jusqu'au bout pour ne pas détacher les tranches de viande.

- 2** Couper le fromage en tranches fines de la taille des entailles pratiquées sur la viande.
- 3** Faire pareil avec le jambon, en découpant les tranches à la taille de celles de viande.
- 4** Intercaler entre chaque tranche de viande, deux tranches de fromage et une de jambon au milieu.
- 5** Mettre de la ficelle autour du rôti afin qu'il reste soudé.
- 6** Mettre le rôti dans un plat allant au four; ajouter l'huile, le beurre, le sel, le poivre, le vin et le bouillon.
- 7** Enfourner à 200°C (Th.6-7) et faire cuire pendant 40 minutes.
- 8** Pendant la cuisson, arroser de temps en temps le rôti de son jus de cuisson.
- 9** Une fois cuit, sortir le rôti du four, le découper en tranches et le napper avec la sauce Mornay.
- 10** Servir chaud.