



Veau printanier

Ce qu'il vous faut pour 6 personnes:

1 rôti de veau d'environ 1,2 kg
1 kg de carottes nouvelles
500g de navets nouveaux
1 botte d'oignons nouveaux
1 cuiller à café de fonds de veau
de l'eau et un demi bouteille de vin blanc sec
de l'huile d'olive
Du laurier et du thym, du sel, du poivre

Vous épluchez tous les légumes, les nettoyez et les coupez en petits morceaux.

Dans une cocotte de préférence en fonte, vous faites revenir le rôti de tous les côtés dans un peu d'huile d'olive. Vous ajoutez les légumes. Vous mouillez avec le vin puis ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le rôti soit couvert. Vous laissez cuire à feu doux pendant 1h30 environ. Vous retirez la viande et les légumes que vous gardez au chaud. Vous faites réduire le jus fortement jusqu'à obtenir environ 1/10 ème de la quantité initiale. Vous modifiez l'assaisonnement si nécessaire. Vous coupez le rôti et servez avec la sauce et les légumes.

Bon appétit!

<http://moussetic.canalblog.com>

