

## *Roti de veau : crème, thym et poivre*



### Infos sur la recette :

- préparation : 15 min
- cuisson : 55 min

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de roti de veau
- 2 oignons émincés
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 cs d'huile d'olive
- 25 cl de crème liquide entière
- 3 branches de thym
- 1 cc de poivre de Sichuan
- sel, poivre

### Réalisation :

- Faire revenir le veau puis les oignons dans l'huile d'olive dans une cocotte pouvant aller au four.
- Ajouter le vin blanc, et le thym, saler, poivrer.
- Couvrir et faire cuire 55 min au four à 210°C.
- Sortir du four, retirer et couper le roti, ajouter la crème dans la cocotte, chauffer, retire le thym et mixer la sauce.
- Servir de suite.
- Idéal avec du riz et des haricots verts.