

Roti de veau à l'italienne

Publié sur Mimiblog

<http://mimizzen.canalblog.com>

le 19 mars 2006



Les ingrédients :

1 roti de veau, 3 carottes, 12 oignons grelots, 1 verre de vin blanc, 6 gousses d'ail, 2 tomates, 250 g de champignons de paris, beurre, 1 peu de fonds de veau, sel et poivre.

Marche à suivre :

Faire fondre un peu de beurre dans une sauteuse.

Ajouter 4 gousses d'ail.

Saisir le rôti de tous côtés à feu vif jusqu'à obtenir une croûte dorée.

Mettre le rôti et les gousses dans son plat en attente.

Dans la sauteuse, faire revenir les carottes en bâtonnets et les petits oignons pelés.

Mouiller avec le vin blanc et le fond de veau.

Ajouter 2 gousses d'ail haché, saler, poivrer.

<http://mimizzen.canalblog.com>

Laisser cuire à petit feu 20 minutes environ.

Mettre le roti au four (30 minutes pour 800g à 180°).

Épépiner et hacher grossièrement les tomates.

Nettoyer les champignons et les couper en deux.

Les ajouter dans la sauteuse et laisser cuire à feu doux.

Vérifier la cuisson du roti, ajouter les légumes et remettre à cuire si nécessaire.

Servir accompagner de pâtes.