

ROTI DE VEAU MOELLEUX

- **Type de plat** : Viande
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Assez cher
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 rôti de veau dans l'épaule ou noix (1 kg 200)
- 1 carotte coupée en rondelles
- 1 verre de porto ou vin cuit
- 1 verre d'eau
- 1 oignon émincé
- 3 feuilles de laurier
- thym
- 1 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

Etapes de préparation

1. Faites chauffer une cocotte avec l'huile. Faites dorer le rôti sur toutes les faces. Réservez.
2. Mettez l'oignon émincé et les rondelles de carotte dans la cocotte. Faites revenir 1 à 2 min, sans faire dorer.
3. Remettez le rôti dans la cocotte sur l'oignon et les carottes, ajoutez le verre de porto, puis le verre d'eau, salez et poivrez.
4. Ajoutez le laurier et le thym, couvrez et laissez cuire environ 45 min, à feu doux.
5. Vérifiez la cuisson, en piquant soit une fourchette ou une lame de couteau, il ne doit pas sortir de jus rose.
6. Vous pouvez accompagner de petites pommes de terre que vous pouvez faire cuire dans la sauce avec le rôti.
7. Il suffit de les ajouter 10 min avant la fin de cuisson.

