



Roti de veau à la crème de noisettes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rôti de veau dans la noix ou la sousnoix de 1,2 kg
- 40 g de beurre
- 2 oignons
- 2 dl de vin blanc sec
- 1/2 verre de lait bouilli
- 1 bouquet garni
- 150 g de noisettes décortiquées
- 20 cl de crème fraîche

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

1h15 mn

Température de cuisson :

Recette :

- 1- Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir les oignons hachés. Mettre ensuite le rôti à revenir sur toutes ses faces avec le lait. Assaisonner et mouiller avec le vin blanc, ajouter le bouquet garni. Laisser cuire 1 h 15 environ.
- 2- Pendant ce temps faire torréfier les noisettes et les passer au mixer pour obtenir une poudre grossière.
- 3- Quand le rôti est cuit le réserver au chaud et passer la sauce que vous mettez dans une casserole.
- 4- Ajouter les 3/4 des noisettes et la crème et faire réduire pour épaissir la sauce.
- 5- Servir le rôti découpé et nappé de sauce saupoudrer du restant de poudre de noisettes et de persil ciselé.
Servir avec des frites, du riz ou des légumes verts.

Commentaires :