



Rôti de veau en cocotte façon grand-mère

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 rôti de veau (800g à 1 kg)
- 1 botte de petits oignons nouveaux
- 200g de lardons fumés
- 500g de petites pommes de terre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 50g de beurre
- poivre en grains et fleur de sel

Temps de préparation :

55 mn

Temps de cuisson :

50 mn

Température de cuisson :

230°C

Recette :

1. Lavez les pommes de terre avec la peau, fendez-les en deux dans l'épaisseur puis encore en deux comme des grosses frites. Disposez-les dans un grand plat à tarte. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'arachide et cuire au four 30 minutes à 200°C.
2. Une fois cuite, les sortir et les garder au chaud.
3. Posez le rôti dans un plat en fonte ou en terre. Mettre une noix de beurre dessus, salez au gros sel, poivrez avec les grains.
4. Disposez autour les lardons et les petits oignons entiers et épluchés.
5. Enfournez le rôti 50 minutes à 180°C, l'arroser de temps en temps. Lorsqu'il est cuit, le servir en tranches épaisses, arrosées de jus de cuisson et entourées de pomme de terre, d'oignons et des lardons caramélisés.

Commentaires :